41e Année. — N° 48. Dimanche 30 Novembre 1924.

Tome LXXXII.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

fusionné avec "Le Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, Docteur en droit.

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des Planches coloriées hors texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, 30 fr. — Pays étrangers, 40 fr.

Le Numéro : 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
rue Albisson, 1 (rue Nationale, maison Batigne), à Montpellier

ENGRAIS SOUFRES, BOUILLIES INSECTICIDES AIX-EN-PROVENCE

Le Soufronol est un Soufre Sulfaté :: :: :: Mouillable Reg. Com. Aix 1244.
très efficace contre le Mildiou, le Black-Rot, l'Oïdium et les Insectes.
Demandes attestations et prix à EUGENE GERMAIN. à AIX-EN-PROVENCE.

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
our Traitements Préventifs et Licites des
MALADIES DES VINS

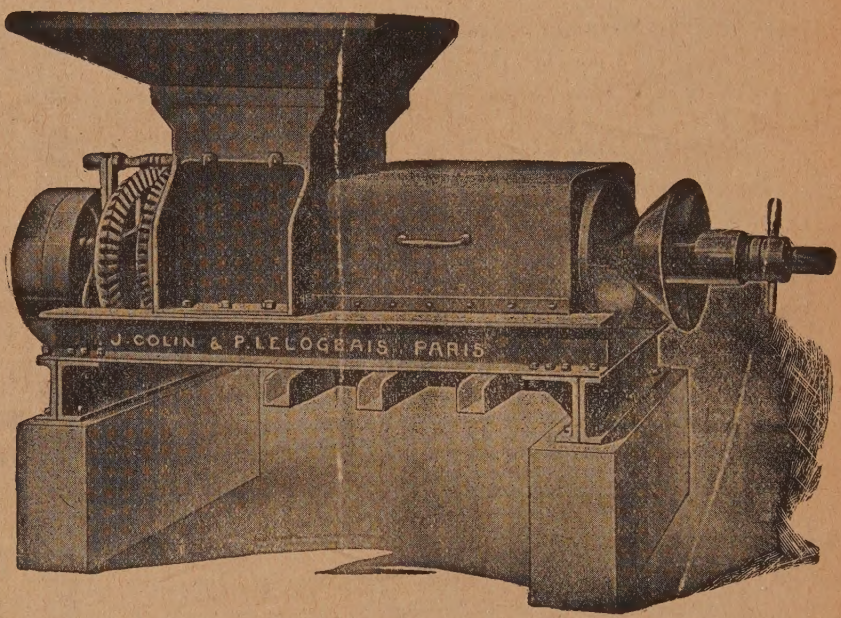
::Examen gratuit des Échantillons de Vins::
Eugène GERMAIN
Chimiste-agronome, Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

PRESSOIR CONTINU COLIN

Breveté S. G. D. G.

EN FRANCE ET A L'ETRANGER

La meilleure Presse du monde



LES PRESSOIRS CONTINUS COLIN MODÈLE 1922 peuvent être actionnés par n'importe quel moteur (tracteur, moteur à essence ou électrique); ils s'adaptent à toutes les propriétés et assurent le maximum de rendement avec le minimum de force.

J. COLIN & LELOGEAIS

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

LELOGEAIS, SUCCESSEUR

129, Boulevard Diderot PARIS (XII^e)

Ci-devant, 2, Avenue Dorian

Ne pas attendre pour passer Commande

Registre du Commerce Seine, N° 231.518.

LE "PYRALCOCHYL"

Arsenical d'Hiver

SOLUTION LIQUIDE CONCENTRÉE

Préservant la Vigne de:

l'Apoplexie et du Folletage

(MORTALITÉ DES SOUCHES)

COMBATTANT EFFICACEMENT

la Pyrale et les autres Insectes

PRODUIT DE CONFIANCE

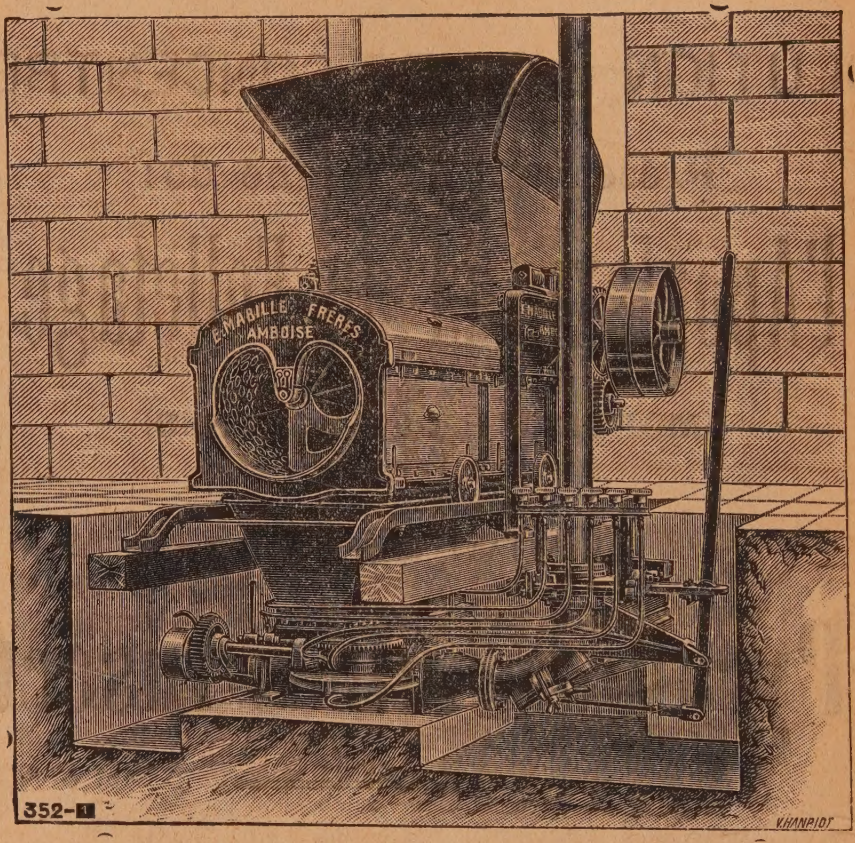
Fabriqué par M. A. DEBONS, Ingénieur

USINE et BUREAUX : 48, rue Antoine-Marty, à CARCASSONNE.

Reg. du Com. 3.166. Téléph. 1.70

L'ÉGRAPPOIR-POMPE

MABILLE



SEUL PERMET D'ENVOYER DANS LES CUVES

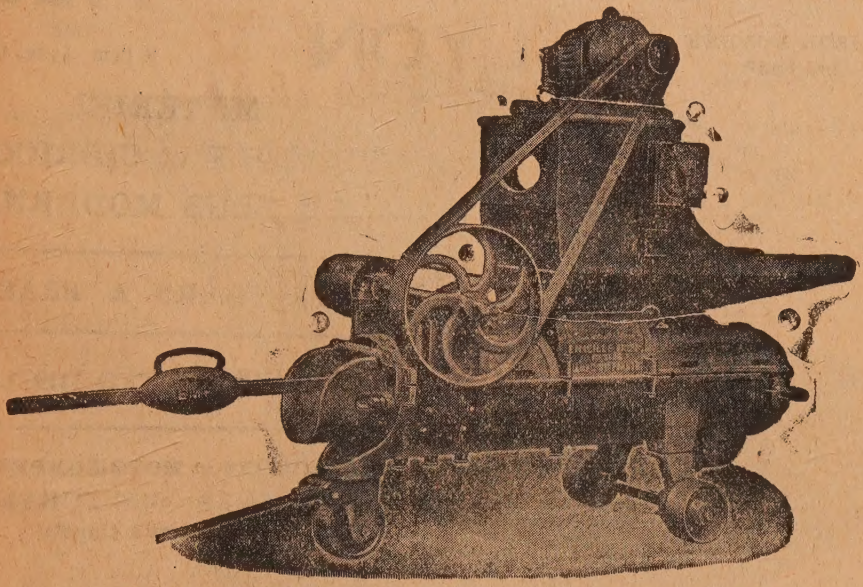
de la vendange *égrappée* ou *non égrappée* grâce à sa FOULO-POMPE spéciale

Demander la Notice spéciale N° 111.

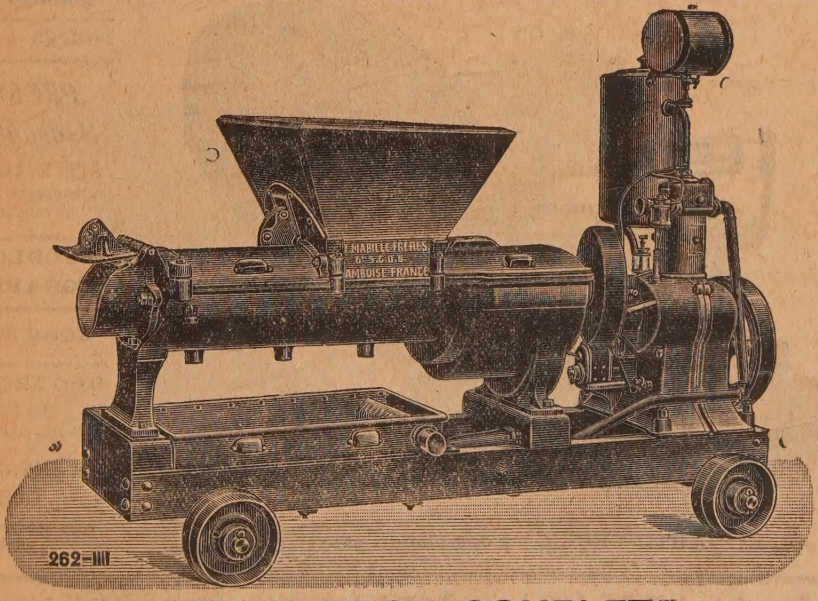
Reg. du Com. Tours. N° 195.

LA PRESSE CONTINUE MABILLE

S'ADAPTE A TOUS LES BESOINS



PRESSE continue **C 320** électrique sur trois galets
se déplaçant devant les cuves



INSTALLATION COMPLETE

Groupe Motopresse **C 220** pour petites et moyennes exploitations

Reg. du Com. Tours. N° 195.

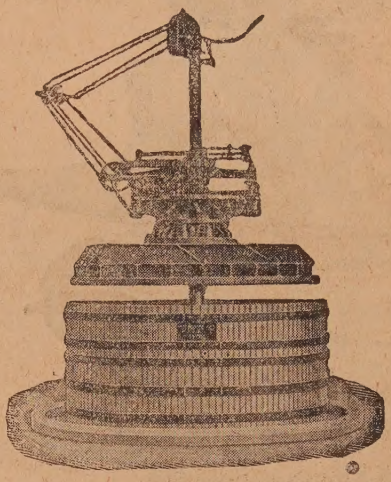
MARMONIER FILS

131, Avenue Félix-Faure, 131

MAISON FONDÉE EN 1835

LYON

R. Com. Lyon, 1677 B



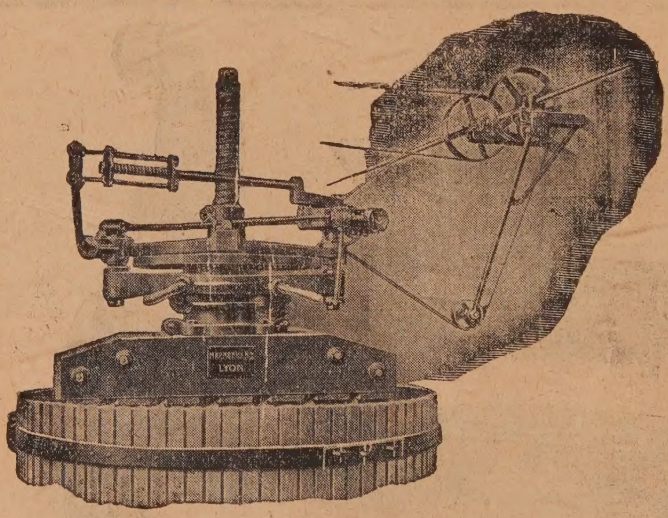
Pressoir avec mécanisme "AUTO-DÉCLIC" à parallélogramme.

MATÉRIEL VINICOLE et CIDRICOLE LE PLUS MODERNE

PRESSOIRS A BRAS

PRESSOIR "AUTO-DÉCLIC"

POMPES et MOTO-POMPES
CATALANES et "TUBALES"
à boulets et à clapets



Appareil " AUTO-DECLIC " à commande par transmission.

ROBINETTERIE

POMPES A MOUTS

PRESSES Hydrauliques
à VIN, à CIDRE,
à bandager les roues de camion, etc.

FOULOIRS ÉGRAPPOIRS

ÉGOUTTOIRS

BROYEURS de POMMES

PRESSOIR CONTINU
pour vendange fraîche ou cuvée

INSTALLATIONS COMPLETES DE CELLIERS

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

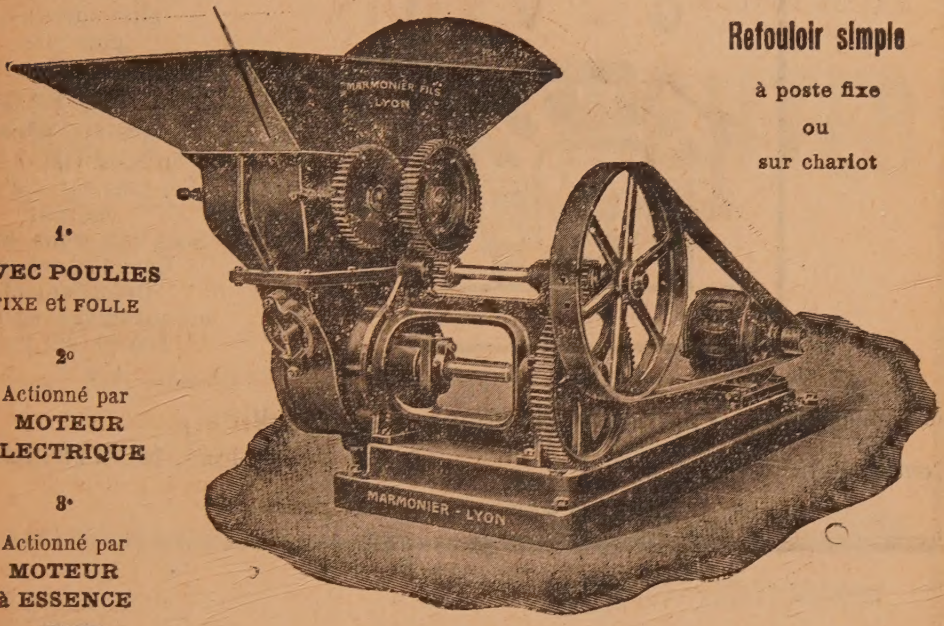
CATALOGUES et DEVIS
FRANCO sur DEMANDE

"REFOULOIR" MARMONIER

POUR ÉLÉVATION DE VENDANGE FOULÉE ou ÉGRAPPÉE

Reg. Com. Lyon, 1677 B. (Breveté S. G. D. G.)

—x—



Refouloir simple

à poste fixe

ou

sur chariot

1°

AVEC POULIES

FIXE et FOLLE

2°

Actionné par

MOTEUR

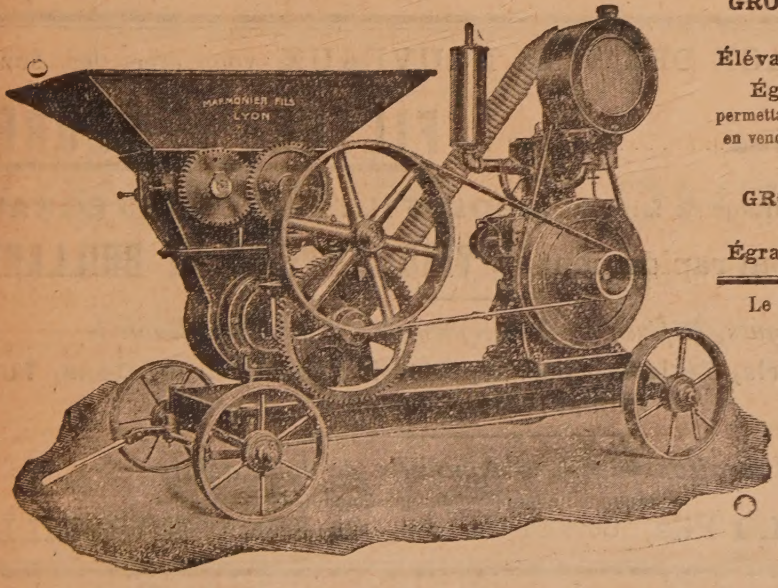
ÉLECTRIQUE

3°

Actionné par

MOTEUR

à ESSENCE



GROUPE COMPLET

—

Élévateur-Égrappoir

Égouttoir-Refouloir

permettant toutes les vinifications en vendange égrappée ou non

—x—

GROUPE MIXTE

—

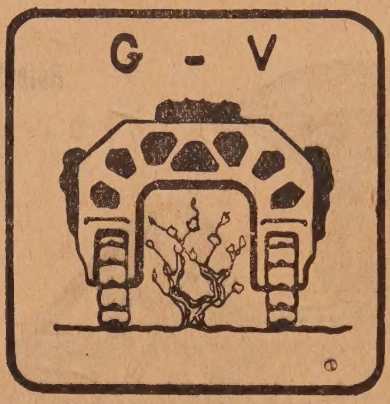
Égrappoir-Refouloir

Le "REFOULOIR" Marmonier peut élever, *à toute hauteur*, la vendange foulée ou égrappée de tous cépages, avec un minimum de force, en laissant intacts rafles et pépins.

RENSEIGNEMENTS et DEVIS FRANCO SUR DEMANDE

Le TRACTEUR VIGNERON GEORGES VIDAL

Système breveté S. G. D. G. Georges VIDAL, Ingénieur des Arts et Manufactures



Exécute en toutes saisons
mieux qu'avec des chevaux
plus sûrement
plus vite
plus économiquement
TOUTES FAÇONS
culturales
en tous vignobles
avec tous outils d'usage courant
Socs vignerons, araires Canadiennes, etc.
Défoncements
et tous travaux agricoles
Tourne sur place

Renseignements et Commandes } **Tracteur Vigneron GeorgesVidal,**
19, rue Maguelone, MONTPELLIER.

Reg. du Commerce Montpellier, N° 6024.

Si le **FILTRAGE DES VINS NOUVEAUX** vous crée des soucis

Souvenez-vous..... que les **FILTRES L. BEURET**

grâce à leur avantage de faire de la **POLYFILTRATION INTEGRALE**
vous donneront rapidement des **VINS LIMPIDES ET BRILLANTS**

Catalogues, Références, Renseignements, franco sur demande

Dépôts à: Paris, Béziers, Epernay, Saumur, Alger, Oran, Bône, Tunis Philippeville, Bruxelles.

Livraison rapide d'appareils de tous débits

E. TROCOLLO Fils, Constructeur, 56, rue Kléber, **MARSEILLE.**

AUTHENTICITÉ

Maison fondée en 1882 par

F. RICHTER

SÉLECTION

PÉPINIÈRES RICHTER

Société Anonyme au Capital de 2 Millions

TOUTES VARIÉTÉS DE **VIGNES:**

Porte-greffes

Producteurs directs

Vignes françaises

PRODUCTION SPÉCIALE DE **GREFFÉS-SOUDÉS**

HYBRIDES RICHTER

A BASE DE BERLANDIERI

Porte-greffes de grande culture pour l'amélioration du rendement des vignobles

MONTPELLIER
Hérault

ALGER
12, Boul. Carnot

Reg. du Comm. N° 6277. Montpellier.

Victor COQ* & Fils & Cie

Ingénieurs-Constructeurs

CELESTIN COQ & Cie, Successeurs

AIX-EN-PROVENCE

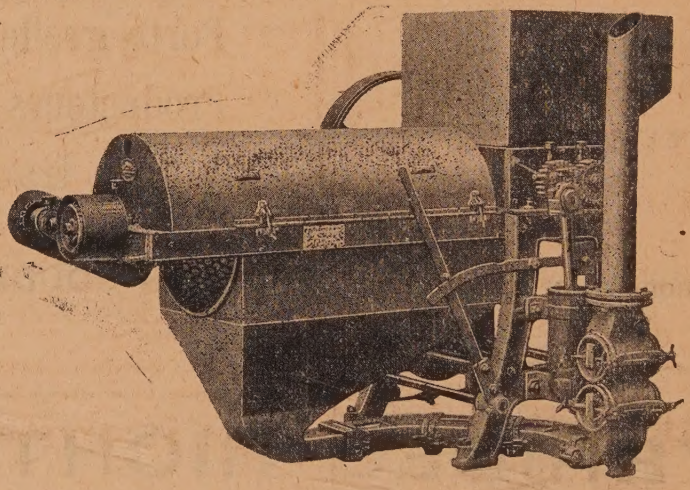
Télégr.: "COQ AIX" N° 1417 du Reg. du Commerce Aix.

Le FOULOGRAPPE COQ

Modèle 1925

Breveté S. G. D. G.

constitue l'APPAREIL IDÉAL pour la distribution dans les cuves de la vendange foulée, égrappée ou non égrappée.



N° 1	Débit horaire garanti :	20.000 kilos.
N° 2	Débit horaire garanti :	12.000 kilos.
N° 3	Débit horaire garanti :	6.000 kilos.

Demandez la notice spéciale et nos références.

Installations complètes de caves par nos monteurs spécialisés.
Fouloirs, Fouloirs-Égrappoirs, Pompes à moûts et à vendange, Émietteuses de marcs Pressoirs hydrauliques, Pressoirs à bras, Pompes et Motopompes, Égouttoirs, etc.

La supériorité des **appareils "COQ"** s'est affirmée dans toutes les **régions vinicoles** de **France** et de l'**Étranger**.

Renseignements, projets et devis sur demande.

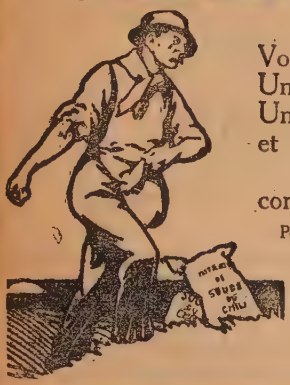
CULTIVATEURS.

Avant l'Hiver

Employez sur vos BLÉS,
sur vos CÉRÉALES d'Automne

le Nitrate de Soude du Chili

(75 à 150 kilos à l'hectare)



Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse,**
et vos céréales se **défendront** efficacement contre les **rigueurs de l'hiver,**
contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux s'adresser à la

Délégation Française des Producteurs de NITRATE de SOUDE du CHILI
60, rue Taitbout, PARIS
Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE,
74, rue Carreterie à AVIGNON (Vaucluse)
Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

---

PÉPINIÉRISTE

VIGNES AMÉRICAINES

COUSTON Clément*
Maire de
Ste-CÉCILE-LES-VIGNES (Vaucluse)
Téléphone : 4 **Télégramme : Menton**
Représentants sérieux actifs sont demandés
Reg. du Com. Orange. N° 1068.

71-20, 2 ans et 1 an

et toutes variétés d'Hybrides
En beaux racinés 1er choix et boutures.
Authenticité absolue.
Prix très modérés — Catalogue sur demande
EXPORTATION

Eugène-Aimé BOSSANNE*
Vit.-pépiniériste
à MARSAZ (Drôme)
Reg. du Com. Romans, N° 3833.

LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.
Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.
Prix : 6 fr.; Franco Poste, 6 fr. 75
En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

Grandes Pépinières Provençales

Soumises au Service d'Inspection "Phytopathologique"

Etablissts Auguste PÉLISSIER & Fils
Commandeur du Mérite agricole
Lauréat de la Prime d'Honneur en 1899
= *Maison de confiance et recommandée* =
à CHATEAURENARD (Provence),
NOTA. Catalogue Prix-courant intéressant franco sur demande.

Etiquetage très sévère
Spécialité Collections méritantes d'Arbres fruitiers, Fraisiers, Asperges, etc.

CHAUVET Frères, Viticulteurs à la CHAPELLE-de-GUINCHAY (S-et-L)

Offrent de beaux greffés de : SEIBEL **4643**-4986-**5182**-5213-5135-5231-5259-5279-5329-5351-5409-**5410**-5455-5575-5689-6036-**6096**-6131-6339-8238. — COUDERC : 162-5 ; 299-35.
Et de beaux racinés de : SEIBEL 850-867-**1000-4643**-4964-5151-5163-5182-5279-5329-5331-**5410**-5455-5744-6036-**6096**-6425. — MALÈGUE : 829-6, 1647-2. — COUDERC : 3, sélection 4401. BS 2833.
Liste complète et les prix.

FABRIQUE DE SÉCATEURS

Qualité extra garantie

Modèles ci-contre : 22 fr.

Echantillons franco gare **24 Fr.** *contre mandat ou chèques postaux.*

Greffoirs, Serpettes et modèles "KUND"

BROUSSOL & FEZAS

Vic-Fezensac (Gers)

Chèques postaux **Toulouse 12.453** R. C. Auch 2043

Prix spéciaux pour quantités.

VIGNES AMERICAINES

:: Pépinières de Plants greffés — Racinés — Producteurs directs ::

MAISON GALHAUD ST-ÉMILION (GIRONDE)

R. C. Libourne, 8.107

Plants Greffés-Racinés

Producteurs Directs

MON GUSTAVE OTGE

Propriétaire-récoltant — Officier du Mérite Agricole

LÉZAN (Gard) **Téléph. 1**

MONTPELLIER, 16, avenue du Stand **Téléph. 9-99**

Belles Pépinières en Racinés, Greffés-soudés
Producteurs directs et Bois greffables, toutes variétés

Prix réduits. — Souscription pour l'année 1924-1925. Rigoureuse sélection.

Prix réduits donnés par correspondance.

Le Droit de Glanage

GRAPILLAGE, RATELAGE, CHAUMAGE ET SARCLAGE

Par **Paul DEGRULLY**

Ingénieur-agricole, Docteur en Droit

Prix broché, 8 fr. : Chez GIARD & BRIÈRE, éditeurs, 16, rue Soufflot, PARIS

Majoration temporaire 20 o/o

SOCIÉTÉ des **Produits CLARIA**
CETTE (Hérault)
SULFATINE pour le printemps
RADIOL pour l'été :: :: ::
PYRALINE pour l'hiver ::
Insecticides les plus puissants pour la Vigne et les Arbres fruitiers.
AGENTS SÉRIEUX DEMANDÉS.

PRODUITS ET ENGRAIS CHIMIQUES
Bouillie Adhérente
SABATIER-GARRETA
à CETTE (Hérault)

Tuteurs — Piquets — Clôtures — Grillages
Vve DESMAZES & GUILLE
66, avenue Georges-Clémenceau BÉZIERS
Téléphone 7-51 **Installations de Vignes sur fils de fer.** R. C. Béziers B. 69

PRODUCTEURS DIRECTS
du Champ d'expériences de la "GRANGE ROUGE"
A vendre : BOUTURES DE NOUVELLES VARIÉTÉS
Paul ROCHE, à ROQUEMAURE (Gard)

POMMES DE TERRE POUR SEMENCES
VARIÉTÉS NOUVELLES à très Grand Rendement
Très recherchées en raison de leur résistance aux maladies. — Nombreuses références de premier ordre et prix sur demande.
Léon MONIÉ, à MONTFERRIER (Ariège)
On accepte de sérieux représentants visitant la culture. Bonnes commissions.

4986, 5409, 5455 greffés sur 3309
Boutures de 4986, 5409, 5213, 6468, 4643, 5455, 5912, 6905, etc.
A. GUGLIERMINA
Propr. CHERVINGES (Rhône)
Prix-courant sur demande
Authenticité garantie

SI LA **VIGNE**
vous intéresse demandez la brochure
" LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS "
de 100 pages, adressée franco sur demande.
Plants greffés toutes variétés. Boutures greffables porte-greffes racinés. Collection variété de table.
ARBRES FRUITIERS
FORESTIERS ET D'ORNEMENT
Prix courants franco sur demande. - On demande des représentants
E. LEMERLE, Le Lion d'Or, Nantes.
EXPORTATION

VITICULTEURS-AGRICULTEURS
Malgré le Mildiou, la Cochylis, **sans sulfatage**, assurez-vous une récolte de bon vin de 12° *en plantant les vignes sélectionnées 4.986, 5.409, 5.213, 6.468, 1.000. 4.643, 5.656, 6.905, 8.243, etc.*, qui assurent une récolte la **2e année.** Vignes de cuve et de table. Rosiers, Arbres fruitiers. Demandez brochure illustrée 70 pages franco, *Un quart de siècle en Viticulture nouvelle* à
MACLET-BOTTON
Spécialiste Hybrideur
Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

PRODUITS VÉTÉRINAIRES
Adrien SASSIN
ORLÉANS-ALGER

Ovifère Sassin fait pondre les poules même par les plus grands froids.
Le sac de 25 kgs 90 fr., 10 kgs 40 fr., 5 kgs 21 fr., 2 kgs 500 11 fr., 1 kilo 5 f. 50

Poudre Corroborante guérit choléra des poules, toutes maladies des volailles, dindons, lapins. *La boîte...* 5 f. 60
Les 6 boîtes, franco..... 33 f. 60

Poudre Sassin guérit toux les plus rebelles, bronchites, affections des voies respiratoires, angines, gourmes chez tous les animaux. *La boîte ...* 5 f. 60
Les 6 boîtes, franco..... 33 f. 60

Génialose assure la conception chez tous les animaux femelles. *La boîte..* 4 f. 50

Bilureine Maladies générales de l'intestin, foie, rein, vessie, entérites, indigestions, retranchement d'urine tous animaux. *La boîte:.....* 7 f. 00

Registre du Commerce : Orléans 19[illegible]

BROCHURE DE 80 PAGES SUR MALADIES ENVOYÉE FRANCO
REPRÉSENTANTS VISITANT CULTIVATEURS :: BELLE SITUATION :: SONT ACCEPTÉS :: OFFERTE

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet
(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-et-M.)
Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

Produits purs pour Œnologie

NOIR en PATE
Gélatine fine de Russie liquéfiée

ANHYDRIDE SULFUREUX
liquide et en solution

:: TANINS — AMIANTE ::
Terre d'infusoire

LAMOTHE & ABIET

108-110, rue de Bercy, PARIS.
68-70, rue Ducau, BORDEAUX
Reg. du Com. Seine, N° 21.029.

SAVON-PYRÈTHRE-CAUBET
GARANTI PUR

Le seul qui soit préparé suivant les Procédés d'extraction (breveté S. G. D. G.) et d'incorporation de M. A. JUILLET, docteur ès sciences.

Ce produit inimitable ne doit sa grande activité qu'à sa forte dose d'oléo-résine de Pyrèthre, obtenue dans notre usine modèle, avec des fleurs fraîches de nos plantations de Pyrèthre. (400 hectares).

DÉTRUIT RADICALEMENT

Cochylis, Eudémis, Altise, Cigarier de la Vigne (Voir notre notice).

SANS AUCUN DANGER pour l'homme et les animaux domestiques

A. CAUBET & Fils, Fabricants
9, rue Junot — MARSEILLE
En vente à la COOPÉRATIVE AGRICOLE R. C.-C. 17643.

LE SULFATE D'AMMONIAQUE 20 à 21 o/o d'Azote

est un riche
très facile à employer
très économique

ENGRAIS AZOTÉ pour VIGNES

Le Sulfate d'Ammoniaque est en vente chez tous les Négociants en engrais et dans les Syndicats Agricoles des régions viticoles : Midi, S-E, S-O, Bordelais, Charentes, Bourgogne, Champagne, etc.

Le Bureau de Renseignements viticoles et agricoles du Comptoir Français de l'Azote.
9, Boulevard de l'Observatoire, à MONTPELLIER — *Téléphone 9-16*

Envoie gratuitement des Brochures et des Renseignements sur le Mode d'Emploi des engrais chimiques en général et du **Sulfate d'Ammoniaque** en particulier.

Il organise à titre gracieux des expériences.

« Registre du Commerce. — Seine N° 44749 »

Vignes Américaines

Propriétaires désireux d'avoir des plants avec authenticité et fraicheur absolues à des prix défiant toute concurrence,

Adressez-vous à

S. FRIGARA, Viticulteur, Campagne Souville

CARPENTRAS (Vaucluse)

Représentants sérieux demandés.

VIGNES AMÉRICAINES

Gros bois pour greffage, racinés, greffés-soudés, boutures pour pépinières,
Spécialité d'Hybrides de Berlandieri 150-15 — 333 E. M.

Authenticité, fraîcheur, choix garantis

Exportation, emballages soignés. — Envoi franco du Catalogue

HENRI BOYER, *Viticulteur-Pépiniériste,*

à SAINT-GEORGES-D'ORQUES (Hérault). — TÉLÉPH. 3.

Reg. Com. Montpellier. N° 1489.

Nouvelle Adresse :

6, faubourg de Colmar, à MULHOUSE.

Charrues

VIAU pour toutes cultures
Vigneronne **VIAU**
Tourne Oreille **VIAU**

NOUVELLE BINEUSE-RASEUSE
à VIGNE

Matériel complet pour Défoncement

HOUES — HERSES — SEMOIRS

PRESSES A FOURRAGE A BRAS

FOULOIRS

PRESSOIRS

HARNAIS VITICOLE

Ancienne Maison **VIAU**, fondée en 1852

Charles MONNIER, Suc^r^

142, 144, 146, rue Carreterie

à AVIGNON

Si tes souches meurent

emploie le

PYRALMORE CONCENTRÉ

RADICAL CONTRE LA PYRALE

OMNIUM FRANÇAIS
CHALET VITIS BÉZIERS

Hybrides Producteurs Directs

BOUTURES et RACINÉS

200 Hectares en production — des meilleurs cépages cultivés et sélectionnés au Domaine de BAGNOLS-DE-GRENADE par **Castelnau-d'Estrétefonds** (Haute-Garonne).

Authenticité absolue.

On peut visiter les plantations en août et septembre

PORTE-GREFFES. — Pépinières Arbustives et Fruitières.

Notice et Prix-Courant sur demande.

POUR MÉCHER la futaille vinaire n'employez que les **Mèches soufrées comprimées**

LABOR (DÉPOSÉ) sans coulure dosage exact livrées prêtes à l'emploi.

Fabriquées par **F. SIGNORET**

4, Bard d'accès, MARSEILLE

Agence et dépôt { **Cie Auxiliaire Viticole** 15, av. G.-Clémenceau, BÉZIERS

Racinés SEIBEL 1000

1er choix — 120 fr. le mille

ainsi que **Couderc 7120; 4401; S.128 Noah, etc...** — *Authenticité absolue.*

Pêchers greffés, griffes asperges *à prix réduits.*

Georges TAREL

à SAINT-BARTHELEMY-DE-VALS par SAINT-UZE (Drôme).

PLANTS DE VIGNES

Américains — Fco Américains — Hybrides Producteurs

RACINÉS — BOUTURES — GREFFÉS-SOUDÉS

Jules FENOUIL & GIRAUD — Carpentras (Vaucluse)

Prix et Renseignements sur demande. — Maison de confiance.

(Régistre du Commerce, Carpentras, N° 1894-1895)

SEMENCES D'AUTOMNE

CÉREALES, FOURRAGÈRES et POTAGÈRES

AVOINES, BLÉS, ORGES, SEIGLES

Avoines et Blés spéciaux à la Région méridionale

CATALOGUE SUR DEMANDE

Établissements Jules BARRIÈRE

GRAND PRIX Concours Agricole 1923 Carcassonne.

2, boulevard Omer-Sarraut, CARCASSONNE.

COMPAGNIE GÉNÉRALE
DES
Produits Chimiques du Midi

Société anonyme. Capital: TROIS MILLIONS

MARSEILLE — 51, rue Saint-Ferréol, 51 — MARSEILLE

Aimé GARDAIR, Administrateur-Directeur

ENGRAIS CHIMIQUES POUR TOUTES CULTURES

Superphosphates minéraux, d'os et d'os noirs

Phosphate précipité d'os 38/42 acide phosphorique soluble au citrate d'ammoniaque

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque, Sulfate de potasse, Chlorure de potassium, Nitrate de potasse, Sulfate de cuivre, Sulfate de fer.

BOUILLIE DE BASSUEN ADHÉRENTE A PRÉPARATION INSTANTANÉE

Sels marins de toutes qualités pour la consommation, les industries et le bétail.

Entreprise Générale de Travaux publics et particuliers

(Établissements G. GRASSET, fondés en 1798)

CUVES EN CIMENT ARMÉ

et

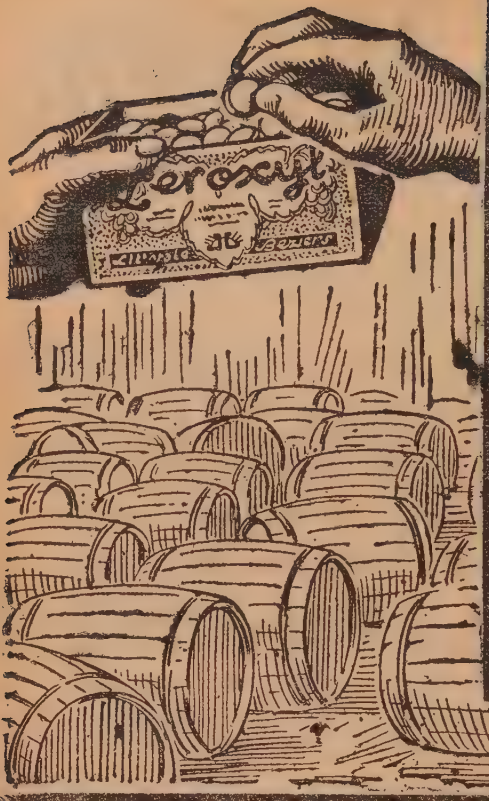
INSTALLATIONS MÉCANIQUES DE CELLIERS

par

JEAN THUILE, Ingénieur-Constructeur

18, rue Terral, MONTPELLIER

R. C. Montpellier 1180 Téléphone **1-75**



Pour ne pas vendre vos vins à vil prix

maintenez-les sains avec

"Péroxyl"

Conservateur à base de tannin et de métabisulfites purs (en pastilles de 10 gr.)

Préserve de la casse, tourne, piqûre, etc.

facilite le collage, assure la limpidité

Demandez notice à

LA LITTORALE

Béziers

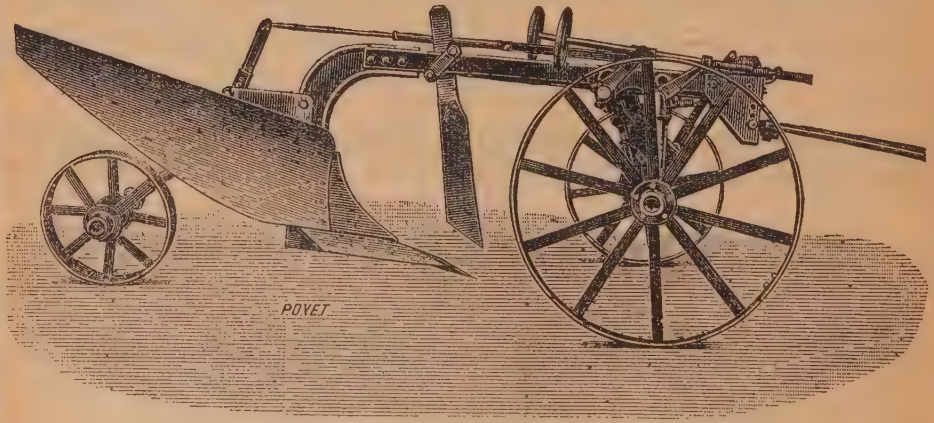
Dam

Établts **GUYOT** Jh CARRIÈRE, gendre, sucr **CARCASSONNE**

TREUILS pour Labourages à vapeur et traction animale

CHARRUES défonceuses à traction par câble

CHARRUES spéciales pour tracteurs,
simples à relevage automatique ou **Bascules.**



Renseignements et Prix franco sur demande.

CHARRUE à relevage automatique pour labours de 40 à 50 centimètres de profondeur spéciale pour tracteurs de 15/30 HP.

Reg. Com. Carcassonne, N° 1.010. **Grand succès, nombreuses références**

41e Année. — N° 48. 30 Novembre 1924

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — Sous-solage ; — A propos de la Blanquette et de tous autres crus ; Sorties et consommation. Tableaux de l'Ecoulement des vins (octobre 1924).

Marcel Biron..... Le vignoble et la cave du Prieuré d'Hochheim.

Jean-C. Faure..... Sur l'importance croissante de l'arsenic dans la lutte contre les ennemis des plantes.

Informations et communications des sociétés agricoles.— Leçons et applications pratiques d'œnologie. — Vente des vins des Hospices de Beaujeu. — Ecole coloniale d'agriculture de Tunis.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source

CHRONIQUE

Sous-solage

La question du sous-solage préoccupe à nouveau nos lecteurs, surtout ceux qui ont de vieilles vignes. Elle a été traitée d'une manière assez complète l'année dernière. Nous n'avons donc pas à revenir sur tous les cas particuliers qui peuvent se présenter. En voici un, cependant, qui paraît spécialement intéressant.

« Je prends la liberté de vous adresser ces lignes pour vous prier de me renseigner sur le sujet suivant :

Dans mon nouveau domaine, il y a beaucoup de vieilles vignes et je voudrais faire un essai de sous-solage que je n'ai jamais pratiqué.

Le but du sous-solage est évidemment d'atteindre les vieilles racines et de provoquer leur rajeunissement par le chevelu qui doit pousser à l'extrémité des racines sélectionnées.

Les rangées de mes vignes ont un écartement de 2 mètres et je suis à me demander s'il suffit de faire un seul passage de charrue d'une profondeur de 30 à 40 centimètres au milieu de l'interligne pour obtenir des résultats satisfaisants. Il n'est pas certain que toutes les racines doivent s'étendre à un mètre de chaque côté du pied, et alors comment les atteindre si la charrue passe seulement à un mètre de distance dans l'interligne ?

Ne conviendrait-il pas de couper plus sûrement leurs extrémités en faisant passer la charrue par exemple à 0,75 centimètres de chaque côté des pieds,

ce qui nécessiterait alors deux passages de charrue au lieu d'un dans le cas où les rangs de vignes ont deux mètres d'écartement ?

Mais ce double passage n'entraînerait-il pas un travail trop compliqué et pourrait-il être exécuté avec seulement deux chevaux ? »

G. (B.-du-R.).

Le but du sous-solage est semble-t-il double : 1° Créer un terrain ameubli profondément à la place du terrain tassé, battu qui est devenu défavorable aux racines ; 2° Faire naître dans ce nouveau terrain des racines qui puissent l'utiliser.

Le sous-solage est donc d'abord une sorte de défoncement partiel. L'efficacité du défoncement est connue. Les jeunes vignes établies en terrain défoncé, sauf cas particuliers très rares sont tout d'abord beaucoup plus puissantes que celles plantées en terrain non défoncé. La différence de développement persiste pendant plusieurs années, puis elle va en s'atténuant.

Il en est de même, et cela a déjà été dit, du défoncement partiel et intercalaire qu'est le sous-solage : après un arrêt momentané, la vigueur de la plante s'accroît à nouveau.

Le sectionnement des racines crée-t-il un état favorable à la souche ? Non, tout d'abord, et ses conséquences défavorables dépendent du nombre et de la grosseur des racines coupées. Le sectionnement d'une grosse racine entraîne la disparition d'un grand nombre de radicelles, c'est-à-dire de toutes celles qu'elle porte. La plante doit donc en souffrir ; mais son premier développement s'effectue sans une intervention très active des radicelles. Arrachons une vieille souche, coupons lui toutes ses racines et plantons-la à nouveau ; elle pousse tout d'abord comme si elle était restée en place et intacte ; la diminution de sa puissance n'apparaît que plus tard. Mais si au moment où l'intervention des radicelles est nécessaire, des radicelles nouvelles sont venues dans un terrain ameubli remplacer celles du terrain tassé, supprimées par le sous-solage, la souche peut être presque immédiatement aussi bien alimentée après l'opération qu'avant. Cependant, il n'en est jamais entièrement ainsi. Tout d'abord il y a un fléchissement qui est d'autant plus marqué et plus durable que la vigne sous-solée a un système radiculaire en meilleur état, c'est-à-dire que le terrain est plus aéré. Dans une terre compacte, l'affaiblissement doit être presque nul et la vigne, comme l'a écrit M. Coulondre, prend bientôt une puissance de plus en plus grande.

Les racines des vieilles vignes s'éloignent beaucoup du pied de

la souche : à 5, 10, 15 mètres et même parfois davantage. Comme elles sont toujours en petit nombre 3, 5, 6 par pied, chacune d'elles porte beaucoup de racines secondaires et de radicelles, dont la plupart se trouvent éloignées des distances indiquées de la plante qu'elles doivent nourrir, et l'on peut s'étonner que leur suppression ne soit pas davantage préjudiciable. Leur rôle serait-il d'une importance secondaire ?

Quand, dans les expériences sur la fumure des vignes, on place l'engrais au pied des souches, il semblerait que les ceps environnants devraient en bénéficier également. Il n'en est rien ; seules ou presque seules les souches fumées bénéficient de la fumure d'une manière appréciable. On en peut conclure que le rôle principal dans l'alimentation de la plante appartient aux petites racines et aux radicelles qui existent au pied même de la souche, et par suite que la suppression des racines qui s'en éloignent beaucoup ne peut avoir de graves conséquences.

Il importe donc de ne pas trop rapprocher le sous-solage profond du pied du cep. Pour des vignes plantées à deux mètres, un sous-solage portant sur une largeur de 0m40 est suffisant. Si un trait de charrue fouilleuse ne suffit pas, on en passera deux cote à cote pour obtenir cette largeur. Plus près des ceps, quelques-unes des racines les plus actives pourraient être détruites.

En résumé, le sous-solage a pour objet de soulever sol et sous-sol sur une épaisseur de 0m35 à 0m50 et même davantage, suivant les terrains, et de les rendre ainsi plus favorables aux développements des radicelles. Mais il amène le sectionnement de quelques unes des grosses racines qui s'étendent au loin, ce qui d'abord est défavorable, mais ce qui est ensuite favorable, les nouvelles radicelles bien qu'en nombre restreint fonctionnant mieux dans la terre profondément remuée que les anciennes dans la terre compacte. Exemple :

« La poste vous apportera, nous écrit M. Paul Héran, un échantillon de racines prélevées sur des souches dont le sol a été sous-solé en janvier dernier.

Une entre autre a donné plus de 40 centimètres de longueur.

Cela me confirme de plus en plus que ce dépotage en place que je fais subir avec ma sous-soleuse est absolument utile pour ne pas dire indispensable.

Quant aux sarments, je ne vous en parle pas, c'est merveilleux et mes pauvres tailleurs ne s'y trouvent plus. Heureusement que tout s'arrange. Il n'y a que le vin qui ne s'arrange pas ».

P. HÉRAN.

Loupian (Hérault).

L'opération peut être faite avec les fouilleuses qui ont été décrites dans ce journal. M. René Libes en décrira une nouvelle dans le prochain numéro. Mais quand il s'agit de domaines importants, on pourrait utiliser avec avantage les treuils et charrues de défoncement, qui permettent de pénétrer profondément, et qui creusent un sillon dans lequel on peut placer soit des engrais organiques, soit des roseaux, des sarments qui tiendront longtemps la terre soulevée. Une charrue sans versoir peut aussi remplacer une fouilleuse.

Tout ce qui précède pour toutes les vignes des régions chaudes.

Mais pour les régions froides et les vignes conduites sur fil de fer ? Telle est la question que nous pose un de nos lecteurs de la Touraine.

« J'ai pris connaissance de l'article concernant le sous-solage dans les vignes, par labour profond entre les rangs, en date du 16 novembre, dans le *Progrès Agricole* et viens vous demander quelques renseignements à ce sujet :

« Je suppose que ce travail doit être fait dans la *raie seule*, se trouvant entre les rangs et une fois que la vigne a été chaussée, c'est-à-dire maintenant, ou jusqu'à la fin février prochain et avant le départ de la végétation, je dis dans la dérayure seule car dans toutes les raies on couperait les racines trop près des ceps.

Je comprends qu'on doit repasser avec une charrue munie d'une griffe fouilleuse, de façon à creuser à 15 à 20 centimètres de plus ce qui donne, à mon avis : raie à la charrue $0^m20 + 0^m20$ à la griffe fouilleuse, soit 0^m35 à 0^m40 en tout.

Avec les charrues vigneronnes dont nous nous servons, ne pourrait-on pas faire ce travail maintenant avec un simple soc monté sur le bâti, mais sans versoir ? ce soc devrait être un peu recourbé pour descendre assez bas, il est vrai que le versoir enlevé simplement n'empêcherait pas la charrue de creuser à nouveau à 15 ou 20 centimètres, et en réglant le crochet d'attelage ?

Puisque M. Paul Héran a fait breveter une charrue spéciale, il pourrait peut-être m'en fournir 2 ou 3, dans ces conditions voudriez-vous avoir l'obligeance de me donner son adresse.

Voudriez-vous me dire si ce travail doit être répété tous les ans, et s'il peut être exécuté dans les vignes de moyenne végétation ou simplement de végétation faible ?

J'ai cru comprendre que M. Paul Héran fait ce travail en croisant les rangées faites l'année précédente, ici nous ne pourrions pas, car tout est monté sur fil de fer ».

B. (Touraine).

Dans les pays où l'humidité est plus à craindre que la sécheresse, il est d'usage de laisser au milieu de l'interligne une dérayure ou un sillon bien marqué, qui assure l'écoulement des eaux. Sillon ou dérayure n'a guère que la profondeur d'une raie de charrue. C'est évidemment cette raie qu'il s'agit d'élargir d'abord par une charrue à versoir, et d'approfondir d'abord avec la même charrue, puis avec une charrue sans versoir ou une fouilleuse qui pénètrera à la profondeur qui doit être atteinte.

M. Héran n'ouvre et n'approfondit aucune raie. Son appareil découpe, jusqu'à la profondeur voulue, la terre en étroites bandes, ce qui réalise un ameublissement et, chemin faisant, coupe les racines qu'il rencontre. C'est une solution.

A propos de la blanquette et de tous autres crus

Nous avons reçu la lettre suivante :

« C'est avec le plus vif plaisir et le plus grand intérêt, que j'ai lu les judicieuses observations que vous faites dans le numéro du 5 octobre, au sujet de la Blanquette de Limoux. Vous avez bien raison de dire qu'en *Champagnisant* la Blanquette de Limoux on lui enlève sa vraie caractéristique : car c'est moins le *cépage* de Mauzac, que la *vinification elle-même*, avec sa technique spéciale, qui constitue ce qu'autrefois on appelait la Blanquette de Limoux. Le champagnisé que l'on fait de nos jours ne rappelle en rien l'antique boisson, qui avait acquis une réputation universelle. Ces mousseux nouveaux qu'on fait aujourd'hui un peu partout, et donc tous ne sont pas d'ailleurs fabriqués selon la vraie méthode champenoise (il y en a beaucoup qui sont simplement carboniqué avec l'appareil Mercey), ne se distinguent nullement des mousseux ordinaires, plus ou moins bien réussis, qu'on trouve dans le commerce. Vous le laissez parfaitement entrevoir dans votre article.

Le sujet m'est familier, vous le savez ; vous avez dû lire au passage, un article que j'ai publié dans le « *Progrès* » du 11 juin 1922.

Il faudrait trouver le moyen de faire *avec une grande limpidité* l'ancienne Blanquette de Limoux, qui ne répond plus aux exigences du consommateur moderne. Je n'ai pas eu le temps de poursuivre mes études à ce sujet. Ceux qui m'entourent m'ont d'ailleurs déconseillé de fabriquer concurremment le Grand Crémant et la vraie Blanquette de Limoux. Mais je ne me considère pas comme battu et je ne renonce pas à ma « marotte ».

Nous en reparlerons à l'occasion. »

Eug. Mir.

Modifier une méthode de vinification ancienne, à laquelle sont dues certaines qualités du vin obtenu, cela correspond à une modification de l'encépagement ou encore à un changement dans la situation du vignoble. Dans les pays où la viticulture est de date

récente, comme les pays de l'Afrique du Nord, de l'Amérique du Sud, de l'Australie, etc..., par une expérimentation spontanée ou méthodiquement conduite, on doit nécessairement chercher les techniques qui aboutissent à l'obtention du produit recherché, nonobstant les conditions variables dans lesquelles il se présente Toute modification dans les conditions de production impose une modification correspondante dans la thecnique de la vinification. Faire, sous les tropiques par exemple, même avec les cépages bordelais, du vin suivant les pratiques bordelaises, on peut être certain d'obtenir tout autre chose que du bordeaux, mais il est possible qu'on s'en rapproche en changeant la technique de vinification.

Quand il s'agit de vin ordinaire, de consommation courante, sans type défini, la méthode de vinification importe assez peu. On vinifie de plus en plus avec l'acide sulfureux dans les régions méridionales et, avec raison, pour les vins ordinaires, et son emploi paraît bien s'imposer en Algérie-Tunisie. Mais quand il s'agit de vin de haute qualité ou ayant un cachet particulier qui doit être conservé, il ne faut plus en faire usage qu'avec beaucoup de prudence, sans quoi le cachet spécial disparaît ou est remplacé par un autre plus ou moins agréable. Voici, par exemple, les vins des régions froides de l'est et de l'ouest de la France et, en somme, de tous pays montagneux. Ils sont, comme on sait, souvent si acides, qu'ils ne sont pas buvables au cours de l'hiver. Mais quand arrive le printemps, ils s'adoucissent et deviennent alors souvent très agréables. Cet adoucissement d'après M. Ordonneau, et d'après des recherches récentes de M. Ferré, directeur de la Station OEnologique de Beaune, serait dû à la destruction de l'acide malique, par un ou plusieurs ferments spécifiés par MM. Muller-Thurgau et Osterwalder ; ces ferments, qui agissent parfois brusquement, produisant une sorte de deuxième fermentation, ou lentement, ne peuvent se développer que s'ils n'ont pas été détruits, au préalable, par un antiseptique quelconque, dans l'espèce l'acide sulfureux. Ces vues de M. Ferré sont vraisemblablement exactes. Et voilà une thecnique de vinification qui, en conservant l'acidité naturelle des vins ,est recommandable pour les régions méridionales, mais qui ne l'est plus pour les régions septentrionales.

Dans l'intérêt général de la viticulture, il faut revenir : 1° aux encépagements d'autrefois, de manière à pouvoir utiliser les

terrains réservés également autrefois à la vigne : les terrains maigres, les demi-coteaux, les coteaux, les pentes escarpées, qui sont délaissés pour des terrains nouveaux, plaines, marais, etc. Si non, avec les méthodes de culture nouvelles, culture du sol et fumures de plus en plus fortes, on ira sans doute vers une production excessive et par suite vers une crise plus ou moins prochaine. Peut-être y aurait lieu de limiter la culture de la vigne aux terrains qu'elle occupe actuellement et à ceux qu'elle occupait autrefois, toute extension dans la plaine ou dans les terrains neuf serait ainsi arrêtée.

Cette crise, si elle doit se produire, pourrait être sans doute reculée, sinon évitée complètement en améliorant sans cesse la qualité. Il faut que le vin soit de plus en plus recherché par le consommateur et, par suite, bu en quantité de plus en plus grande ; il ne le sera que s'il tente toujours davantage le buveur.

C'est pourquoi il y a lieu de conseiller le retour aux anciens cépages et même aux anciennes méthodes de vinification, qu'il suffira de bien comprendre et de suivre de près pour éviter les accidents qu'elles peuvent quelquefois comporter.

Sorties et Consommation

Le tableau que nous publions plus loin donne le total des sorties des vins de la propriété et les quantités soumises au droit de circulation, c'est-à-dire en cours de consommation, et nous pourrions même dire sans erreur grave, consommées.

Dans l'ensemble aucun fléchissement dans la consommation. Quelle que soit l'importance de la récolte, qui nous a toujours parue devoir être plus forte qu'on ne le proclamait, et par *on* il faut entendre même les journaux du commerce, qui d'ordinaire ont plutôt tendance à grossir qu'à diminuer la récolte attendue ; quelle que soit l'importance de la récolte, disons-nous, elle sera certainement consommée tout entière pendant l'année courante. Aucun stock inquiétant n'est à craindre en fin de campagne. Mais cette bonne récolte *éventuelle* pèse nécessairement sur les cours, ou du moins les empêche de s'élever au niveau correspondant à la situation exacte.

Ce que le détail du tableau met aussi en évidence, c'est que les pays qui ont le plus livré à la consommation ne sont pas les mêmes que l'an passé.

Comparativement au mois d'octobre 1923, les quatre départements du Midi ont livré 300.000 hectolitres de moins. L'Aude et l'Hérault ont relativement le moins fournis. Réduction également dans les départements suivants :

1° De l'Ouest : Charente, Charente-Inférieure, Loire-Inférieure, Deux-Sèvres, Vienne, Gironde, Gers ;

De l'Est : Côte-d'Or, Jura, Isère, Savoie, Haute-Savoie ;

Du Centre : Indre, Indre-et-Loire, Sarthe ;

Du Sud-Est : Var, Vaucluse.

Mais il y a accroissement et souvent très important pour les départements :

Du Sud-Ouest-Landes.

Du Centre : Allier, Aveyron, Loir-et-Cher, Loiret, Nièvre, Puy-de-Dôme, Yonne, Savoie et Loire ;

De l'Est : Aisne, Aube, Marne ;

Du Sud-Est : Ardèche et Drôme surtout, les Alpes, Bouches-du-Rhône ;

Du Centre-Sud : Tarn.

Ces différences dans les sorties tiennent à diverses causes telles que : difficultés de transport sur P.-L.-M. à la suite des inondations ; retard ou avance de la vendange ; importance de la récolte.

La région du Centre et les départements situés au-dessus des parties inondées de la ligne P.-L.-M. ont été particulièrement favorisés.

Quant à l'accroissement de la production, qui ne sera pas aussi considérable qu'on le croit *maintenant*, il n'est pas dû à une sortie particulièrement nombreuse des jeunes grappes, mais plutôt aux conditions extrêmement favorables qui ont présidé à la floraison. L'année dernière, on s'en souvient, beaucoup de vignes ont largement coulé, les hybrides producteurs-directs encore plus que les autres. Cette année pas de coulure, les producteurs-directs, qui ne s'étaient pas fatigués, ont presque triomphé. Enfin et surtout, il y a eu les pluies tombées à propos avant la vendange et qui ont fait grossir les grains. Il suffit de peu de chose pour qu'un grain ait son volume doublé.

On trouvera au Bulletin Commercial quelques déclarations de récolte.

L. Ravaz.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1924-1925 (Mois de Octobre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)			QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Mois d'Octobre	STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Vinifiés sur place 1923	Vinifiés sur place 1924	Vendanges expédiées 1924		
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	18.432	13.908	»	33.454	53.283
2	Aisne	988	9.656	»	45.348	71.202
3	Allier	27.002	32.996	»	47.719	59.852
4	Alpes (Basses-)	592	355	125	5.039	8.244
5	Alpes (Hautes-)	799	1.047	»	10.354	12.057
6	Alpes-Maritimes	1.452	1.924	10	78.593	61.961
7	Ardèche	16.358	30.273	265	20.076	33.323
8	Ardennes	»	»	»	20.749	37.654
9	Ariège	755	814	»	10.950	10.863
10	Aube	8.448	15.690	5	41.963	86.942
11	Aude	563.644	323.710	508	34.401	181.196
12	Aveyron	5.721	9.296	«	30.965	22.060
13	Bouches-du-Rhône	66.541	69.772	10.369	95.341	138.843
14	Calvados	»	»	»	12.466	40.406
15	Cantal	16	6	»	23.547	21.109
16	Charente	28.000	5.547	»	28.105	37.103
17	Charente-Inférieure	109.476	43.774	»	33.616	65.481
18	Cher	7.526	6.391	20	29.442	42.741
19	Corrèze	1.231	770	»	20.287	28.491
21	Côte-d'Or	19.726	4.143	19.779	52.332	417.142
22	Côtes-du-Nord	»	»	»	11.323	27.638
23	Creuse	»	»	»	25.223	35.589
24	Dordogne	83.055	55.491	»	29.165	47.780
25	Doubs	69	80	66	47.448	63.222
26	Drôme	9.506	23.808	709	16.129	38.829
27	Eure	4	3	»	42.208	21.552
28	Eure-et-Loir	108	99	»	23.087	46.635
29	Finistère	»	»	»	48.659	91.960
30	Gard	454.124	505.452	2.067	37.866	162.147
31	Garonne (Haute-)	32.910	29.035	291	45 178	58 361
32	Gers	96.349	57.857	»	14.428	47.622
33	Gironde	544.482	302.807	»	164.318	1.483.665
34	Hérault	976.500	852.207	360	61.367	669.431
35	Ille-et-Vilaine	»	»	«	13.145	39.663
36	Indre	16.484	8.320	»	18.052	24.833
37	Indre-et-Loire	113.467	73.903	»	40.084	68.361
38	Isère	32.451	24.483	»	62.541	80.398
39	Jura	14.819	6.298	180	31.280	51.790
40	Landes	14.555	15 257	»	25.256	23.064
41	Loir-et-Cher	55.831	119.099	»	24.557	70.561
42	Loire	15.093	16.531	»	147.255	142.849
43	Loire (Haute-)	173	354	3	45.284	59.995
44	Loire-Inférieure	111.251	82.663	»	88 842	126.727
45	Loiret	13.467	31.511	»	40.306	75.737
46	Lot	8.911	8 438	»	9.676	6.367
47	Lot-et-Garonne	51.951	40.933	»	22.585	28.914
48	Lozère	435	326	»	7.840	6.771
49	Maine-et-Loire	11.81	44 308	»	45 813	173.677
50	Manche	»	»	»	4 035	20.014
51	Marne	43.028	109.659	261	105.861	1.205.459
52	Marne (Haute-)	224	181	»	29.640	48 918
53	Mayenne	49	44	»	3.719	14.450
54	Meurthe-et-Moselle	1.432	1.064	»	81 524	127 683
55	Meuse	10	5	»	36 954	48.259
56	Morbihan	179	»	72	11.672	29 976
58	Nièvre	5.910	9 098	»	34 189	63.229

NUMEROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Vinifiés sur place 1923	Vinifiés sur place 1924	Vendanges expédiées 1924	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Mois d'Octobre	STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	»	81.122	235.491
60	Oise	»	»		36.447	64.316
61	Orne	»	»	»	4.332	13.076
62	Pas-de-Calais	»	»	»	35.736	96.687
63	Puy-de-Dôme	15.244	18.178	»	63.767	80.427
64	Pyrénées (Basses-)	5.183	7.644	»	42.389	64.215
65	Pyrénées (Hautes-)	1.055	1.047	»	16.472	17.161
66	Pyrénées-Orientales	281.350	283.055	»	36.504	189.693
69	Rhône	43.000	40.574	43	158.189	339.531
70	Saône (Haute-)	295	78	19	48.863	75.044
71	Saône-et-Loire	57.229	81.392	455	64.385	172.227
72	Sarthe	10.471	3.498	»	10.395	24.033
73	Savoie	24.975	13.147	»	29.420	29.448
74	Savoie (Haute-)	15.310	12.918	»	30.773	36.359
75	Direction de la Seine	41	5		523.736	1.295.079
	Direction des droits d'entrée	»	»	»	283.359	888 109
76	Seine-Inférieure	»	»	»	64 378	195 820
77	Seine-et-Marne	15	13	»	50 909	92.325
78	Seine-et-Oise	132	89	»	117 849	199.184
79	Sèvre (Deux-)	12.965	8.143	61	24 582	39.462
80	Somme	»	»	»	26.460	44.807
81	Tarn	72.148	96.379	»	27.324	48.112
82	Tarn-et-Garonne	26.871	24 409	»	8 998	19 344
83	Var	199.255	178.134	4.106	47.200	66.310
84	Vaucluse	24.383	33.557	55.910	12.332	84 810
85	Vendée	41.414	17.342	»	24 437	26.540
86	Vienne	62.515	27.719	541	19.917	21 462
87	Vienne (Haute-)	6	1	»	42.302	64.593
88	Vosges	«	»	»	55.507	98.922
89	Yonne	13.004	47.288	»	23.811	52.401
	Total pour la France.	4.521.293	3.834.106	96.425	4.145.099	11.432.255
	Moselle	2.517	4.496	»	28.893	83.395
	Bas-Rhin	16.581	15.471	585	29 843	131.066
	Haut-Rhin	18.681	21.336	2.076	42.527	117.288
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	37.779	41.303	2.661	101 263	331.949
	Algérie					
	Alger	623.935	456.929	36.857	27.442	338.461
	Constantine	162.519	133.466	7.979	21.0 0	84.272
	Oran	457.044	306.846	138.347	25.318	861.446
	Total pour l'Algérie	1.243.498	897.241	203.183	73.770	1.284.149

LE VIGNOBLE ET LA CAVE DU PRIEURÉ D'HOCHHEIM (1)

Au confluent du Rhin et du Main, à 123m,75 au-dessus du niveau de la mer, Hochheim est un petit village vigneron planté au sommet d'une pente douce, haute de 35 mètres au-dessus du fleuve et agréablement garnie de vignobles.

(1) M. BIRON « Les vignobles domaniaux dans les provinces rhénanes » (chapitre II), — Wiesbaden, 1924.

Par temps clair, une vue magnifique peut s'étendre de Francfort à Darmstadt. Au Sud, le regard est arrêté par la Bergstrasse, plus à droite, Oppenheim montre l'église Ste-Catherine et la Landskrone. Plus près, Mayence. Au nord-ouest, Wiesbaden, le Taùnùs et la Platte.

Autrefois Hochenm et Hoheim, le baptême d'Hochheim date de la fin du IVe siècle, sous le règne des Francs. En 842, le village, et probablement le

Le Prieuré d'Hochheim.

vignoble si renommé de « Domdechanei » firent partie des biens d'Eglise des Evêques de Mayence. (Registres des Doyens de l'Eglise, de 1273 à 1801). Hochheim connut ensuite les grandeurs du Duché de Nassaù jusqu'en 1866, date à laquelle la Prusse s'en empara.

Les origines du vignoble d'Hochheim sont ténébreuses, d'après certains auteurs, la première plantation daterait du XIIIe ou XIVe siècle, alors qu'il appartenait aux Evêques de Cologne et de Mayence. On signale une récolte d'un demi-fuder de vin en 1239. En 1249, on parle de 6 jugera (journal de 240 m. de long sur 120,17 de large), du vignoble d'Hochheim et en 1282, le cloître Tiefenthal possédait 28 morgen de vignobles et faisait du vin.

Comme cépages, on y trouvait le Riesling dans la proportion des 2/3, l'Estreicher 1/3, le Kleinberger, Traminer, le Klebroth-Frühburgùnder.

Le Kirchenstück (parcelle de l'Eglise), était déjà plantée en 1689, ainsi que le Stielweg (pédoncule). Le premier était déjà connu comme étant une des meilleures parcelles. En 1703, cinq morgen et deux rùthen.

En 1802, la célèbre vigne « Dechanei » (doyenné) fut vendue en deux parcelles, l'une de six morgen, pour 12.000 florins et une seconde parcelle de deux morgen, pour 3.500 florins.

En 1857, le « Dùnkelberg » (la montagne sombre), donne à l'analyse : alcool, 10,10 — acidité, 0,62 — sucre, 0,26 — extrait, 1,52 et eau, 87,30.

Les vins d'Hochheim ont un bouquet particulier, très fin.

Rheingold-Weingold — Or du Rhin — Or du vin.
Maingold-feingold — Or du Main — Or fin.

disent les vignerons depuis des siècles.

Afin de conserver intacte la renommée de ses vins, le Chapitre interdisait, sévèrement, l'entrée des vins étrangers. En 1887, les dix morgen du vignoble de « Domdechanei » du domaine prussien occupent la première place ; le « doyen d'église » est glorifié comme donnant la « fleur des moûts de raisins » au nord comme au sud, à l'est comme à l'ouest :

Willst wie ein Kind Dùfrohlich sein — Veux-tu être joyeux comme un enfant,
So saùg Liebfraùenmilch brav ein, — Qui tète le « lait de la femme aimée »
Quält Dich des Dùrftes Hollenbrand, — T'amuser du feu de l'enfer ;
Sùch'Hilf ùnd Frost beim Domdechant ! — Cherche aide et fraîcheur chez « le doyen de l'église. »

De nos jours, de nombreuses chansons glorifiant ce coteaux béni résonnent mélancoliquement aux soirs d'été sur les rives du Main ; les comparaisons sont parfois un peu exagérées, comme celle-ci :

Die « Höll » (1) hier ist feùrig heifz,
Drùm zollt selbst Satan ihr den Preis !
L'enfer est ici si chaud,
Que Satan seul en sait le prix.

mais revêtent toujours un pittoresque amusant.

Les parcelles (lager) de Neùberg (nouvelle montagne), Raùchloch (trou de fumée ou cheminée), Stielweg (pédoncule), Weiler (hameau), sont aussi excellentes. Vouloir établir une comparaison serait mécontenter tous les vignerons.

Les chansons consacrées au « divin nectar » font ressortir les mêmes caractéristiques :

Zù Hochheim an der Main, — A Hochheim sur Main,
Zù Würzbùrg an dem Stein, — A Würzbùrg sur le Stein,
Zù Bacharach am Rhein, — A Bacharach sur le Rhin,
Dawächst der Geste Wein. — Là, se trouve le meilleur vin.

Johannisberg, Steinberg et autres crus de première classe paraissent être, un instant, oubliés.

(1) Les légères dépressions que présentent les vignobles en pente prennent, invariablement, les noms de : Hölle = enfer — ou grùbe = mine ; ces appellations étant inspirées par la forme en cuvette qui permet une meilleure utilisation de la chaleur solaire.

L'horizon du vigneron rhénan dépasse rarement les limites de sa commune. C'est d'ailleurs ce travail cellulaire des classes prolétariennes qui, admirablement groupées, font la force de l'Allemagne. Chacun travaille silencieusement à sa place, à l'aide des outils qui lui ont été fournis et selon les directives qu'il a reçues.

— En 1797, l'armée française d'occupation de Wiesbaden, avait établi le quartier du Général Lefèvre à Höch.

— En 1837, on signale à Hochheim une fabrique de « vins mousseux » installée par un Monsieur Karl-Burgeff, natif de Geisenheim. Le « Moussirender Hochheimer » est bu dans tout le monde ». — Cela paraît un peu prétentieux, surtout pour l'époque !

— En 1924, le vignoble domanial d'Hochheim, placé sous le contrôle du « Service des Gages » a une superficie totale de 9 hectares (en 36 parcelles), dont 28 morgen en rapport, 4 en jeunes plants, 4 semés en avoine pour les chevaux et pommes de terre pour le personnel.

Sol, amélioration et fumure

Une fumure, pour être efficace, doit se trouver dans un milieu qui permette son utilisation par les racines des plantes et qui permette aussi aux microbes du sol d'avoir une grande activité. On conçoit facilement que dans un sol argileux (ton-boden), provenant de la décomposition de schistes, basaltes, etc., l'activité des microbes soit faible. Dans ces conditions, l'attention du vigneron doit surtout porter sur « la perméabilité », sur la « châleur du sol » envisagé.

Point n'est besoin de « cultiver » le sol toute l'année, opérations qui présentent certains inconvénients ; il est infiniment préférable « *d'améliorer sa structure* ».

On sait que l'apport de pierres améliore le sol au point de vue physique, et, comme on le verra par la suite, cette remarque a souvent fait ouvrir une carrière à proximité d'un vignoble.

Le sol, lourd et compact, au bas du vignoble d'Hochheim, est « amélioré » à l'aide de sable grossier et de gravier (sable jaune à graviers), retiré du Main qui coule à un kilomètre de là.

Dans le même but, un chaland de Kohlschlacke (crassier ou scorie), de 4.000.000 Zentner (Zn = 50 kgs.) a été incorporé au sol sur une superficie de 2 morgen (morgen = 1/4 d'Hectare).

Si les pierres sont des schistes ardoisiers noirs ou bleu-foncé, elles permettent au sol de s'échauffer plus facilement et constituent pour la nuit de véritables chaufferettes, à la condition que le ciel ait été ensoleillé pendant la journée. Elles ont aussi l'avantage d'empêcher la terre de glisser le long des pentes, qui souvent sont très accentuées.

Dans un autre cas, on emploie, à fortes doses, une tourbe hollandaise, qui, grâce à son bas prix peut être incorporée économiquement au sol.

Si le sol est « usé » ou moins compact (sable) on épand alors de la terre grasse (lehmboden) qui agit par son argile colloïdale « neuve » et favorise le travail des microbes du sol. Des limons argileux (tonige schlamm) sont parfois employés dans le même but.

Tous ces matériaux, trouvés dans le voisinage, sol ou sous-sol, peuvent,

par leur teneur (faible) en éléments nutritifs pour les plantes, servir aussi de « fumure » — Mais c'est surtout dans l'augmentation du *pouvoir absorbant* du sol, qu'il faut voir la principale raison de ces apports parfois très onéreux, et dans le déplacement réciproque des bases entre les silicates colloïdaux et les sels ajoutés sous forme d'engrais (1).

L'humus est fourni, tous les trois ans, par 400 zentner de fumier de vache, au morgen. Le fumier de cheval est à proscrire, il « pousse » trop la végétation, le terreau ou compost est préférable.

La seconde année, on épand un mélange d'engrais chimiques convenablement composé.

Cette amélioration du sol a permis aux agronomes allemands de mettre en valeur des régions très pauvres, et, si l'on ajoute à cela l'emploi, à fortes doses, d'engrais et la bonne utilisation du purin, il ne faut plus être étonné de constater qu'ils obtiennent d'excellents rendements sur des formations géologiques ne présentant parfois qu'un maigre support.

— Le Cépage cultivé est surtout le *Riesling* ou « gentil aromatique », le *Syvaner vert*, ou Œstreicher occupe aussi quelques parcelles, en compagnie du Kleinberger. Le premier seul donne un vin de qualité, mais le Sylvaner a un rendement beaucoup plus intéressant.

La distance de plantation est d'un mètre sur la ligne ; les interlignes ont $1^m,20$. La taille pratiquée est la taille Guyot (Un courson à 2 yeux et un long bois à 5 yeux). Ce dernier chiffre est celui qui correspond à la meilleure mise à fruits.

Le vignoble d'Hochheim réunit différents modèles de piquets qui sont aussi imparfaits les uns que les autres. Fers à T d'une maigreur excessive se pliant sous la traction des fils de fer ou gros piquets carrés en ciment armé qui éclatent sous la pression de la rouille. Ces lots importants de fournitures récentes accusent une méconnaissance totale des lois régissant la résistance des matériaux.

Des essais intéressants concernant les porte-greffe ont été tentés : Riesling sur Riparia-Geisenheim n° 1 (Bachstück, planté en 1909) et sur Riparia-Rupestris, 101-14.

Les raisins, vendangés à part, ont été égrappés ou non ; le vin produit est conservé et observé. Nous étudierons ces essais dans un autre chapitre. Notons seulement qu'une parcelle de 1/3 de morgen, environ (Schlossgarten, planté en 1915), porte du Riesling sur Mourvèdre-Rupestris 1202. C'est là une erreur, comme le prouvent la trop forte végétation et la « coulure » des grappes qui se produit chaque année au moment de la floraison, alors que les quelques 101-14, égarés parmi eux, fructifient convenablement. Les sables marins fumés et travaillés depuis de longues années constituent un milieu trop riche pour un porte-greffe aussi vigoureux. La taille généralement adoptée, c'est-à-dire, un courson à deux yeux et un long bois à cinq, devrait, dans ce cas, être allongée, si l'écartement des ceps sur la ligne le permettait. On devra arracher un cep sur deux.

Une autre parcelle, sur 101-14, est convenablement installée.

— Afin de réserver des bois susceptibles de fournir de bonnes boutures, on procède chaque année, généralement en septembre, à l'opération du « marquage », qui consiste à attacher aux pieds les plus fructifères et de bonne vigueur, une fiche en zinc, portant un numéro. — Les unes sont

(1) André. (*Chimie agricole*).

rondes, d'autres carrés. — Cette pratique est non seulement excellente, mais surtout indispensable si l'on désire mettre un peu d'ordre dans le vignoble rhénan.

— Le Cellier contient quelques petits pressoirs assez curieux. Les caves n'ont rien de particulier, si ce n'est un long et problématique couloir permettant aux prieurs d'autrefois de se rendre sur les bords du Main.

Au-dessus de la porte d'entrée d'une cave ; ces deux vers :

Der Sonnenschein am Main ùnd Rheiñ,
Bring mit dem jùnger wein stets neùen hierhereim
Le rayon de soleil du Main et du Rhin,
Nous est porté chaque fois par les vins nouveaux.

Il est souvent bien pâlot le soleil en question, mais doit descendre tout de même à la cave !

— Les vendanges de 1921 ont donné un vin de qualité (seconde classe). Nous trouvons des moûts pesant 105 et 106° Œsle (Domdechaney), acidité (1) moyenne 7 o/oo. La cueillette eut lieu du 22 au 27 octobre, ce qui est rare sous le climat rhénan. La quantité de vendange entrée fut de 8,500 litres, donnant 6,600 litres de moût, mis en fermentation.

— En 1922, la cueillette a donné 24,350 litres de vendange représentant 17,000 litres de moût mis à fermenter. L'écart entre ces deux chiffres est plus grand, mais en 1922, les raisins n'ont pas mûri ; la pellicule était grasse, verte et contenait des gommes acides. Nous trouvons une densité variant entre 65° et 84° Œsle et une acidité moyenne de 14 o/oo.

— 1923, hélas ! nous offre un total déplorable de 900 litres. Densité du moût 69 et acidité 12 o/oo.

— Les vins d'Hochheim présentent des particularités assez frappantes : ils ont un léger goût de « fleur d'amandier » pour les connaisseurs et de « formol » pour les amateurs. Ils présentent généralement l'heureuse combinaison d'une acidité agréable, d'un pourcentage d'alcool suffisant et d'un moelleux parfumé. Ces vins se sont vendus, paraît-il, très cher en 1893, *année exceptionnelle*, il est vrai. — On signale qu'un Stück (1.200 litres ou 1.600 bouteilles) a été adjugé 30.000 marks au cours d'une vente aux enchères, ce qui représente 18 mark-or 80 la bouteille.

Le « Domdechanei » 1911 est un vin exquis, et, grâce à sa teneur suffisante en alcool, se conserve admirablement bien en bouteilles. C'est, en effet, pour celui qui a le plaisir de le connaître, un vin d'or fin.

Marcel Biron,

Ingénieur agricole — Professeur de Viticulture.
Conseiller technique auprès du Comité Directeur des Forêts — H. C. I. T. R. à Coblence.

(1) L'acidité est exprimée en acide tartrique.

SUR L'IMPORTANCE CROISSANTE DE L'ARSENIC

DANS LA LUTTE CONTRE LES ENNEMIS DES PLANTES

Les sels d'Arsenic, dont l'emploi commence à se généraliser dans l'Agriculture de notre pays, ont depuis longtemps acquis droit de cité dans la pratique courante de la lutte contre les Insectes nuisibles aux Etats-Unis d'Amérique. Leur efficacité n'est plus à mettre en cause ; et, sous certaines réserves, ils sont susceptibles de rendre de très grands services dans de très nombreux cas. Un des avantages de ces produits est leur relativement bon marché ; nous disons relativement, car il nous apparaît bien que la concurrence pourra faire baisser des prix encore peut-être trop élevés.

Si l'on considère que sur une production mondiale de 10.000 tonnes d'Arsenic pur, la France en produit environ la moitié, et si comme on va le voir les produits arsenicaux insecticides sont assurés de trouver preneurs, la France, en transformant son Arsenic, souvant considéré comme un sous-produit gênant dans ses industries métallurgiques, peut trouver là une source de revenus appréciables. La récupération et le traitement de ces résidus arsenicaux sont économiquement et industriellement possibles, nous le savons ; s'ils ont été négligés jusqu'ici, c'est bien souvent par ignorance, due à un manque de coopération entre les techniciens des diverses branches de la production nationale.

Une industrie française de transformation de l'Arsenic pour des usages agricoles sera non seulement une source de revenus pour ceux qui l'organiseront, et pour les cultivateurs qui pourront alors avoir une arme économique contre les ravageurs de leurs cultures, mais, nous l'avons dit, pour le pays tout entier. Cette industrie, où la France devrait tenir actuellement le premier rang, nous échappe encore presque totalement, tandis que les Américains sont en train de chercher à accaparer chez nous toutes les sources d'Arsenic. Ainsi il est temps de se défendre, et le meilleur moyen de faire naître des initiatives est encore de montrer quelle pourra être la prospérité de cette industrie.

Voici donc quelques renseignements sur l'importance grandissante de l'Arsenic dans l'Agriculture des Etats-Unis. Depuis 20 ans la production d'Arsenic dans ce pays fut :

1903.....	300	tonnes	d'Arsenic	blanc
1910.....	1.800	—	—	—
1920.....	11.502	—	—	—

et pourtant en 1924 elle se trouve déficitaire. On nous dit que la consommation de cette année dépassera 12.000 tonnes, et que dès le mois de mai les stocks ne suffisaient plus (5.000 tonnes en moins).

Pour comprendre cette demande croissante d'Arsenic, on doit la considérer essentiellement du point de vue entomologique. Avant 1900, on importait pour la lutte contre les Insectes seulement 2.000 à 3.000 tonnes de Vert de Schweinfurt par an et les Etat-Unis eux-mêmes ne produisaient rien. Depuis 1906, l'importation va sans cesse en croissant ; l'industrie américaine avec les produits arseniqués introduits fait de l'Arséniate de Plomb, dont on se sert dès 1909 en poudrages contre les charançons du Cotonnier. Actuelle-

ment on lui préfère l'Arseniate de Chaux, qui est plus violent dans ses effets et qui au début de son introduction sur le marché valait moins cher que l'Arséniate de Plomb.

L'Arsenic est l'arme essentielle avec laquelle le cultivateur américain combat les Insectes, qui, chaque année, leur causent environ un milliard de dollards de dégâts. Sur le tableau ci-dessous, on trouvera une évaluation des dommages causés annuellement par les Insectes aux principales branches de l'Agriculture des Etats-Unis, et contre lesquels l'Arsenic est le plus souvent employé (Estimation en Dollars) :

Elevage	175.000.000
Pommes	7.474.000
Noix	1.000 000
Pêches	347.000
Cotonnier	282.288.000
Pommes de terre	236.541.000
Betteraves à sucre	1.007.000
Tabac	6.972.000
Céréales	10.000.000

Ce n'est là qu'une partie des dégâts imputables aux Insectes ; pour l'ensemble des cultures et de l'élevage on estime que pour l'année 1919 ils auraient atteints le chiffre formidable de 1.261.291.000 dollars.

Pour les Pommiers, le Cotonnier, les Pêchers et le Tabac on utilise environ 30 lb. d'Arsenic par acre et pour les autres cultures plus de 2 lb. On doit considérer dans beaucoup de cas l'Arsenic comme un moyen de s'assurer une récolte. Le rendement est augmenté dans le rapport de 1 à 3 pour les Pommiers traités avec l'Arsenic. Sans lui, à cause des attaques de certaines Chenilles, les feuilles de Tabac sont impropres à la fabrication des cigares. La culture de la Pomme de terre n'est possible, dans les régions envahies par le Doryphora, que grâce à des traitements arsenicaux. Les Tiques causent de très grosses pertes dans les élevages du Sud, car ils sont des agents propagateurs de la fièvre du Texas : des bains à base d'Arsenic débarrassent les animaux de leurs parasites et l'on peut ainsi éviter la transmission.

Le Charançon du Cotonnier cause dans le Sud des dégâts évalués suivant les années de 100.000.000 à 500.000.000 de dollars, que paye d'abord le cultivateur et nous ensuite. Dans certains districts ce Charançon est si nuisible que l'on devrait y abandonner la culture, si l'on ne disposait pas d'Arsenic pour le combattre. N'est-il pas curieux de constater que nous devons à l'Arsenic le maintient de nos principaux moyens d'existence et d'habillement, et que sans lui nous serions privés de la plupart des objets de première nécessité ?

Mais, ici, nous arrivons à un point intéressant de la question. Actuellement, dans les meilleures conditions, les Etats-Unis n'ont jamais disposé de plus de 15.000 tonnes d'Arsenic, quantité à peine suffisante pour leurs besoins. En veut-on la preuve? De leur aveu même, cette quantité pourrait être en totalité employée à protéger les 1.680.000 acres de plantations de Cotonnier de la Louisiane ; mais alors les Etats également très envahis comme la Géorgie avec plus de 4.000.000 et le Texas avec 10.745.000 acres resteraient sans défense, comme du reste toutes les autres cultures qui utilisent de l'Arsenic. Il est certain que la production américaine ne suffit pas aux besoins de son Agriculture, et quelque soit la quantité d'Arsenic qu'elle

produise (ou qu'on lui offre), cet Arsenic sera toujours d'un écoulement facile. Il apparaît bien qu'il n'y a là qu'une question de prix.

Cette demande grandissante d'Arsenic est provoquée par une connaissance plus grande par ceux qui l'utilisent, de sa valeur réelle comme procédés de lutte contre les Insectes nuisibles. La demande d'Arsenic ira sans cesse en augmentant de la part de l'Agriculture, à moins que l'on ne trouve un meilleur produit insecticide qui puisse prendre sa place ou que l'on ne découvre une meilleure méthode de lutte contre les Insectes : ces deux éventualités sont peu probables. Il nous apparaît bien que dès maintenant ceux qui se préoccupent de la production d'Arsenic insecticide, ont devant eux un champ très vaste et riche de promesses.

La préférence va actuellement, nous l'avons dit, à l'Arseniate de chaux, et cela surtout à cause de son prix moins élevé que celui des autres sels d'Arsenic. D'après les auteurs américains ce produit ne doit pas contenir moins de 40 o/o de $As^2 O^5$, mais pas plus de 75 o/o de $As^2 O^5$ hydraté.

Cette courte étude n'a qu'un but : provoquer chez certains le besoin de se documenter plus complètement. Une industrie française des produits arseniqués insecticides trouverait déjà dans notre pays un débouché intéressant, qui, il faut l'espérer pour tous, ira grandissant. L'Amérique paraît en attendant en mesure d'absorber une grosse production.

Jean C. Faure,

Ingénieur agronome,
Préparateur à la Station entomologique du Sud-Est.
(Inst. Rech. agronomiques).

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Leçons et applications pratiques d'œnologie. — *Station agronomique et œnologique du Gard, à Nimes.* — Une nouvelle série de cours temporaires d'œnologie pratique méridionale avec applications aura lieu à la Station agronomique et œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, Nimes, du 11 au 20 décembre prochain.

Il est rappelé que ces cours peuvent intéresser tout le monde, sans examens ni titres ou limites d'âge, sur simple demande adressée au Directeur 5 jours au moins avant la date de l'ouverture. Mais ils s'adressent surtout à ceux qui ont à faire, à manipuler, à vendre ou à acheter du vin, et qui veulent se mettre au courant de leur métier ou s'y perfectionner. Cet enseignement spécialisé à la vinification, à la conservation, à l'appréciation et à l'analyse des vins du Midi doit intéresser tout particulièrement les Chefs, Directeurs ou Présidents de caves coopératives de vinification.

Programme et règlement sur demande, inscription dans l'ordre de réception de celles-ci, nombre de places limité ; se hâter par conséquent de prendre rang.

Vente des vins des Hospices de Beaujeu (récolte 1924). Dimanche 7 décembre 1924, à 2 heures du soir, salle des fêtes de l'Hôtel de Ville de Beaujeu (Rhône).

Une exposition des vins à vendre aura lieu au cuvage des Hospices, à Beaujeu, où des échantillons seront réservés pour la dégustation, du samedi matin, veille de l'adjudication, au dimanche 7 décembre, à midi.

Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis. — *Concours pour l'emploi de préparateur-répétiteur.* — Un Concours pour l'emploi de préparateur-répétiteur de Chaires de botanique et zoologie agricole à l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis sera ouvert le 15 janvier 1925.

Le Concours comprendra des épreuves écrites, orales et pratiques dont les sujets seront choisis dans les programmes des cours de botanique et zoologie agricole. Les épreuves écrites pourront avoir lieu à Paris (Office du Gouvernement Tunisien, Palais Royal) et à Tunis le 15 janvier 1925. Les épreuves écrites sont éliminatoires.

Les épreuves orales et pratiques auront lieu à Tunis, le 12 février 1925.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entpepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — C'est toujours le calme qui règne dans les transactions de gros à gros sur place, où il ne se traite guère d'une façon suivie que de petites affaires en réassortiment, car toutes les caves, ou à peu près, ont leur plein approvisionnement. Les lots ainsi vendus, l'ont été à des prix tenus quelque peu faiblement pour les qualités ordinaires ; seuls les beaux vins ont vu leurs cours ne subir aucun changement. On a payé des vins rouges nouveaux 8° du Midi, de 80 à 83 fr., des 9° de 87 à 94 fr., des 10° de 100 à 109 fr. Des Algérie 11° ont vu les prix de 100 à 105 fr.; des vins blancs de même provenance, ont été payés de 110 à 115 fr. Le tout l'hecto nu et sur gares de Paris ; il faut toujours compter quelques francs de plus, pour marchandises rendues en Entrepôts.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

Le courant des affaires se continue d'une façon modérée, mais suivie ; du fait de la crue de la Seine retardant les arrivages, les Algérie sont plus demandés. Les cours sont assez stables, sauf ceux concernant les vins de qualité inférieure dont les prix sont plus faibles.

La vente aux détaillants ne marche que faiblement : ces derniers ont des provisions suffisantes pour ne pas se charger en ce moment.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 17 nov. Vins nouveaux	Cours du 24 nov. Vins nouveaux
7 à 8°	57	7°.— 50 à 54	7°.— 50 à 54
8 à 9°	à	8°.— 54 à 59	8°.— 55 à 59
9 à 10°	80	9°.— 59 à 63	9°.— 59 à 63
10 à 11°	»	10°.— 63 à 70	10°.— 63 à 69
11 à	»	»	»
Costières	90 à 105	»	7 à 7 fr. 25 le d.
Rosé, paillet, gris	»	»	7 fr. 25 le d.
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

La Cave coopérative de Saint-Gervais (Gard), a vendu, le 17 courant, 130 hectos de vin rouge (récolte 1924), titrant 11 degrés, au prix de quatre-vingt-cinq francs (85 fr.) l'hectolitre nu, pris en cave.

Elle a refusé les offres suivantes : quatre-vingts francs (80 fr.) pour 3.500 hectos de vin rosé; soixante francs (60 fr.) pour 2.000 hectos de vin de plaine, 8 degrés 8; soixante-douze francs (72 fr.) pour deux wagons-réservoirs de vin rouge titrant 10 degrés 5.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Les déclarations de récoltes (Hérault). — Voici le résultat officiel des déclarations de récoltes pour le département de l'Hérault :

	Année 1923	Année 1924
Nombre de déclarations.....	61.070	
Superficie plantée.....	184.403 h.	184.208 h.
Stocks antérieurs.....	623.712 h.	397.215 h.
Récolte déclarée.....	11.890.395 h.	14.075.105 h.

Les chiffres ci-dessus font ressortir pour 1924 :

1. Une augmentation de récolte de 2.184.710 hectos.
2. Une diminution des stocks de 226.497 hectos.

La plus forte récolte enregistrée dans le département de l'Hérault, au cours des dix dernières années, a été celle de 1914 avec 15.382.564 hectos.

La moyenne de ces dix dernières années a été de 11.000.000 d'hectos environ.

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 18 novemb. Vins nouveaux	Cours du 25 novemb. Vins nouveaux
7 à 8°.....	55	56 à 61	8°.— 55 à 58
8 à 9°.....	à 73	61 à 65	9°.— 58 à 62
9 à 10°.....	73 à 85	65 à 78	10°.— 61 à 67
10° et au-dessus.....	»	7 à 7 fr. 50 le d.	11°.— 65 à 70
Rosé.....	8 à 8 fr. 50 le d.	7,50 à 8 fr. le d.	12°.— 71 à 77
Blanc.....	8,50 à 9 fr.		7,50 à 8 fr. le d.

Cette. — Marché du 19 novembre 1914. — Vins : Rouge courant 8 à 10 degrés, 56 à 65 fr. l'hectolitre ; 10 à 12 degrés, de 65 à 78 fr. — Rosé, 7 à 7,25 le degré. — Blanc, 7,50 à 8 fr. le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus. — Algérie rouge 11 à 12 degrés, 8 à 8,50 le degré ; rosé, 8 à 8,50 ; blanc (pas d'affaires). — Espagne rouge 11 1/2 à 12 degrés, 68 à 71 fr. l'hectolitre ; rosé (pas d'affaires) ; blanc, 75 à 77 fr., droits de douane et autres frais en sus. — Mistelle blanche 8-9 degrés liqueur, 15 degrés alcool, 210 à 225 fr. l'hectolitre. Suivant degré, qualité et quantité ; nu quai Cette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 14 nov. Vins nouveaux	Cours du 21 nov. Vins nouveaux
7 à 8°.....	»	8°.— 57 à 60	8°.— 57 à 60
8 à 9°.....	63	9°.— 60 à 63	9°.— 60 à 63
9 à 10°.....	à	10°.— 62 à 70	10°.— 62 à 70
10 à 12°.....	92	11°.— 70 à 75	11°.— 70 à 75
Vins rosés.....	8 à 8 fr. 50 le d.	7 à 7 fr. 25 le d.	7 fr. le d.
Vins blancs.....	8,50 à 9 fr. le d.	7,25 à 8,50 le d.	7 à 8 fr. 50 le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 23 novembre.

Vin rouge, de 9 à 10 degrés, de 65 à 72 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 72 à 78 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 78 à 84 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 15 au 22 novembre :

Vins rouges : de 8 degrés, de 57 à 60 fr. ; de 9 degrés, de 60 à 63 fr. ; de 10 degrés de 63 à 67 fr. ; 11 degrés, de 70 à 75 fr.

Vins rosés : de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Vins bourret : de 7 fr. à 8 fr. le degré.

Clairettes : 9 fr. le degré.

AUDE. — Voici les résultats officiels des déclarations de récolte dans l'Aude :

	Ann. 1923	Année 1924
Superficie plantée.....	113.692	116.237
Stocks antérieurs.....	405.096	.....
Récolte déclarée.....	6.673.805	6.038.256

Les chiffres ci-dessus font ressortir pour 1924 : une diminution de récolte de 635.549 hectos sur l'année précédente.

La moyenne à l'hectare a été de 51 hectolitres 90.

Voici le détail des déclarations par arrondissements :

	Récolte	Superficie
Arr. de Narbonne.....	3.043.289	58.652 h.
Arr. de Carcassonne.....	2.152.175	44.417 h.
Arr. de Limoux.....	637.613	11.289 h.
Arr. de Castelnaudary.....	105.179	1.966 h.

AUDE. — **Narbonne**

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 13 nov. Vins nouveaux	Cours du 20 nov. Vins nouveaux
7 à 8.....	»	»	»
8 à 9°.....	64 à 72	7 francs	7 francs
9 à 10°.....	72 à 80	à	à
10 à 11°.....	80 à 90	7 fr. 25	7 fr. 25
11 et au-dessus.....	90 à 98	le degré logé	le degré logé

Carcassonne. — Voici la cote de la Chambre de commerce : vins de 8 à 9 degrés, de 57 à 60 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 60 à 67 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 67 à 75 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 75 à 82 fr., l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1924 : Minervois : de 9 à 10 degrés, de 63 à 70 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 70 à 76 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 76 à 81 fr. ; de 12 à 13 degrés, de 81 à 86 fr. Corbières : de 10 à 11 degrés, de 70 à 76 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 76 à 81 fr. ; de 12 à 13 degrés, de 81 à 86 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 15 novemb. Vins nouveaux	Cours du 22 nov. Vins nouveaux
7 à 8°.....	»	non logé	non logé
8 à 9°.....	64 à 72	56 à 60	56 à 60
9 à 10°.....	72 à 80	60 à 65	60 à 65
10 à 11°.....	80 à 90	65 à 72	65 à 71
11 à 12°.....	90 à 100	72 à 78	71 à 78
12 à 13°.....	»	78 à 85	78 à 85

Pas d'affaires en logé.

Vins de Maury : Divers lots de 15 à 16°5 de 225 à 230 fr. l'hecto.

« La Cave Coopérative de Montner (Pyrénées-Orientales) a vendu le 17 novembre, 850 hectos environ de vin rouge, récolte de 1923, titrant 12 degrés 3, au prix de 105 francs l'hectolitre nu, pris en cave, retiraison immédiate, paiement sur bonde ».

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cours officiel des vins au marché du 19 novembre : Région, rouge, nouveau, de 8 à 9 degré, 55 à 61 fr. l'hecto, logé ; de 9 à 10 degrés, de 61 à 66 fr. de 10 à 11 degrés de 66 à 72 fr.

Rosé de 7,25 à 7,60 le degré ; blanc, de 7,50 à 8 fr. le degré. — Suivant couleur, qualité et éloignement de la cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie, rouge, 10 à 12 degrés, premier choix, 87 à 105 fr. l'hecto.

Var. — **Brignoles,** 22 novembre 1924. — Les vins rouges courants logés sont cotés 7 fr. le degré ; blancs, 8 fr. ; jacquez, 9.

Il y aurait une certaine activité pour les vins blancs ; dans la région brignolaise, ils sont presque tous retirés. A. Gautier.

Tarn. **Lisle-sur-Tarn.** — Les vins rouges s'en vont à 7 fr. le degré et les blancs se sont payés pour des 12 à 13 moelleux à 110 fr. l'hecto propriété, et 115 fr. pour les doux. Ces vins sont de qualité supérieure.

Loir-et-Cher. — On traite depuis 7 fr. jusqu'à 8 fr. le degré. On enlève les trop pleins. La quantité récoltée a été supérieure à celle prévue, et il en a été de même pour la qualité.

On suppose que les vendeurs attendent les cours de 75 à 80 fr. l'hecto pour traiter. Et cela en bons vins.

De l'agriculture du Centre. — Dans le Centre, d'après les renseignements qui nous parviennent, nous pourrions peut-être conclure à une certaine activité dans les transactions.

De Cour-Cheverny, il nous est signalé de nombreux marchés à 90 francs l'hecto, se rapportant à des vins de richesse alcoolique supérieure à 9°5. En général, les vins provenant des récoltes tardives faites du 8 au 15 octobre s'affirment supérieurs aux qualités issues de vendanges trop hâtives

A la Baule, dans le Loiret, les cours progressent très rapidement.

De 110 francs la pièce, qu'ils étaient au début, ils se sont haussés, cette semaine, à 180 francs. Il est même à prévoir des prix encore plus élevés à la fin décembre. Dans cette région la moyenne de la teneur alcoolique se fixe à 8 degrés et 8°5.

Touraine. — **Bléré.** — Les propriétaires n'acceptent pas le prix de 7 fr. le degré offert par le commerce et demandent 60 fr. de l'hecto pour les vins de 7 à 8 degrés, pris à la propriété tout frais en sus. Les vins blancs de pinot à peine fermentés sont excellents, mais avec un rendement bien inférieur à l'an dernier, 10 à 15 pièces à l'hectare en moyenne.

Gers. — Récolte 1924 : 1.183.052, contre 1.289.065 en 1923.

EN ALGÉRIE. — Voici les résultats officieux des déclarations de récolte pour l'Algérie :

	Année 1923	Année 1924
Département d'Alger.....	4.734.351	4.200.000
Département d'Oran.....	3.951.266	4.240.000
Département de Constantine.....	1.500.733	1.500.000
	10.186.350	9.940.000

La différence en moins, pour 1924, serait de 246.350 hectolitres.

Alger. — Du 15 novembre 1924 :

Vin rouge : Extra, 13 à 14 degrés, 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré ; 1er choix, 6.25 à 6.75 le degré ; 2e choix, 5.75 à 6 le degré ; 3e choix, 5 à 5.50 le degré. Distillerie (propriété), 4 à 4.25 le degré.

Vin blanc de raisins rouges, 6 à 6.75 le degré ; de raisins blancs, 6.50 à 7.25 le degré.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, 440 à 450 fr. ; marc 86° 380 à »»» l'hecto ; rectifié, de 95 à 97°, 560 à 580 fr. ; eaux-de-vie de Montpellier à 52°, 575 fr. l'hecto ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 220 à 230 fr. l'hecto, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 475 à »»» fr.; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, 375 à »»» fr.; trois-six de marc, 86 degrés, 380 fr.; eau-de-vie de marc 52° 220 à 230 francs.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 430 à 440 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau de-vie de marc 52 degrés, 220 à 230 fr.

Narbonne. — 3/6 de 86 degré, 485 à »»» fr. ; 3/6 de marc, 86°, 387 fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 240 fr. l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Alger. — Trois-six de marc, 440 à 450 fr. l'hecto.

Céréales

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 25 novembre 1924.

	Novembre	Décembre	3 de Janvier
	—	—	—
Blé.....	126,75 P.	127,50 à 127,75	»
Seigle.	103 N.	104 N.	»
Avoine noire.....	88,75 A.	92,25 à 93,00	»
Avoine.....	88,00 A.	91,00 N.	»

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2.	1.69 1/2	88.68	118.24	+ 3.13
Maïs disp.....	1.29 1/2	78.04	97.56	+ 0.25

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 175 1/2 c (122 fr. 42 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 167 1/2 cents (116 fr. 84).

Montpellier. — Blés : Force, 151 fr. les cent kilos ; tuzelle, 130 fr., gare Montpellier.

Grains grossiers : Avoine grise pays, 93 fr. les 100 kilos ; paumelle, 120 francs ; orge, 110 fr.; seigle, 112 fr., gare Montpellier.

Alger. — Blé tendre colon supérieur, 127 à 129 fr. les 100 kilos. Blé tendre Maroc ordinaire »»» à »»» fr. Blé dur colon supérieur, 153 à 154 fr. les 100 kilos. Blé dur colon ordinaire, 98 à 100 fr. les 100 kilos. Orge 95 à 97 fr. les 100 kilos. Avoine, 86 à 87 fr. les 100 kilos. Maïs, 95 à 97 fr.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 16 au Samedi 22 Novembre 1924

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Nantes						
Dimanche...	9	6	»	5	2	4
Lundi.....	10	—1	»	3	»	»
Mardi.....	3	»	11	1	»	»
Mercredi...	4	—2	8	0	»	»
Jeudi.....	5	4	»	—4	0.2	»
Vendredi...	10	»	»	—3	»	»
Samedi.....	11	2	»	—2	»	»
Total.....	819	406	840	401	171.2	210 6
Rochefort						
Dimanche...	»	»	13	3	7	4
Lundi.....	»	»	«	3	«	»
Mardi.....	»	»	9	»	0»4	»
Mercredi....	»	»	8	2	»	4
Jeudi.....	»	»	8	—3	»	4
Vendredi...	»	»	2	—1	»	»
Samedi.....	»	»	2	—1	»	»
Total....	»	7	825	408	195.6	218.3
Clermont-Ferrand						
Dimanche...	9	—1	14	1	2.3	»
Lundi.....	8	—2	11	2	«	2
Mardi.....	11	—2	7	—3	»	«
Mercredi....	1	—10	7	—2	»	»
Jeudi.....	2	—7	7	—4	»	»
Vendredi....	3	2	5	—5	2	»
Samedi.....	6	2	4	—4	»	»
Total....	945	295	1032	332	141.5	73.2
Bordeaux						
Dimanche...	13	7	15	4	1.4	3
Lundi.....	12	2	11	3	»	11
Mardi.....	8	—4	7	»	»	»
Mercredi....	8	—4	9	0	«	6
Jeudi.....	9	0	10	—2	»	1
Vendredi...	12	—2	5	2	»	»
Samedi.....	14	—3	4	2	»	1
Total....	1101	435	1060	486	183.2	185.0
Toulouse						
Dimanche...	10	3	17	7	5	2
Lundi.....	17	4	12	6	»	1
Mardi.....	7	—2	7	2	»	16
Mercredi...	5	—6	3	—2	»	1
Jeudi.....	6	—4	13	7	»	0.2
Vendredi...	7	—4	10	—2	»	»
Samedi.....	1	—2	9	1	»	»
Total....	1155	483	1101	473	109.8	93.9
Perpignan						
Dimanche...	16	6	22	8	»	»
Lundi.....	13	7	17	7	4.1	0.3
Mardi.....	13	3	10	7	»	3
Mercredi....	7	3	12	0	»	»
Jeudi.....	11	5	10	3	»	»
Vendredi....	12	6	10	—1	»	»
Samedi.....	16	2	13	2	»	»
Total...	1145	608	1066	604	76.9	83.1

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche...	»	»	6.	1.0	»	3.5
Lundi.....	»	»	3.5	0.0	»	0.5
Mardi.....	»	»	4.0	1.2	»	2.6
Mercredi...	»	»	3 5	—0.4	»	»
Jeudi.....	»	»	0 0	—3.5	»	»
Vendredi...	»	»	—1.5	—2	»	»
Samedi.....	»	»	—0.5	3	»	»
Total.....	»	»	874.8	305.	»	146.7
Besançon						
Dimanche...	8	0	12	2	»	»
Lundi.....	7	—4	9	0	»	8
Mardi.....	2	—5	2	0	«	4
Mercredi....	1	—6	3	—1	«	3
Jeudi.....	1	—2	7	—3	»	»
Vendredi...	4	1	7	—4	»	»
Samedi.....	8	0	5	—2	»	»
Total....	716	339	400	398	172	306
Lyon						
Dimanche...	11	7	15	0	5	2
Lundi.....	8	—1	10	0	0.1	8
Mardi.....	2	—5	7	»	»	1
Mercredi....	3	—6	8	—4	»	»
Jeudi.....	3	—2	9	—6	»	»
Vendredi....	6	1	8	—4	»	»
Samedi.....	8	3	4	—2	«	«
Total....	843	360	964	406	193.2	272.7
Marseille						
Dimanche...	13	8	»	8	«	»
Lundi.....	15	6	15	3	»	»
Mardi.....	11	1	10	3	»	0.3
Mercredi....	8	0	»	—3	»	»
Jeudi.....	7	—4	12	—1	»	»
Vendredi...	»	»	»	—1	»	»
Samedi.....	16	2	9	6	«	10
Total....	1130	534	812	570	110.7	135.5
Montpellier						
Dimanche...	13.5	6.2	13 9	6.8	«	»
Lundi.....	9.3	5 9	7.5	2 8	»	6.9
Mardi.....	7.3	—0.1	9.0	1.0	»	»
Mercredi...	9.6	—2.5	10 0	—1 9	«	«
Jeudi.....	12.8	—2 1	10 5	0.2	«	»
Vendredi...	14 1	—0.9	5.3	2.9	»	»
Samedi.....	14.1	—0.5	13.9	1.8	«	»
Total....	1196.1	555.3	1182	548.2	217.6	273 1
Alger						
Dimanche...	17	12	18	13	13.3	»
Lundi.....	8	10	18	13	«	«
Mardi.....	19	11	20	13	14	«
Mercredi....	16	11	17	14	1	«
Jeudi.....	16	11	14	8	18	11
Vendredi....	15	10	»	»	11	»
Samedi.....	16	11	21	13	«	»
Total...	1373	946	1157	807	131.3	126.7

Observations. — Automne

VIGNES AMÉRICAINES

Viticulteurs ! n'oubliez pas qu'aux **Pépinières Girault** vous trouverez les plus beaux plants de vigne, avec authenticité et sélection rigoureusement garanties.
Pépinières Méridionales à **Caromb**, **Monteux**, **Sablet** (Vaucluse).

ADRESSER CORRESPONDANCE :

Établissements EUGÈNE GIRAULT 0 *Maison de confiance*
Pépiniériste-Viticulteur, **JAUNAY-CLAN** (**Vienne**) TÉL. N°s 3 et 0.25

Exposition Nle Paris 1911 : 1er Prix Médaille d'or. — Hors Concours. — Membre du Jury.
80 hectares vignobles et pépinières.
Plants greffés des meilleures variétés. — Producteurs directs recommandés, vastes champs de pieds-mères, champs d'expériences. — Prix modérés. Commandes et expéditions soignées.
Demandez Catalogue.

OENOCARBON

L'**OENOCARBON** est un charbon végétal qui absorbe la mauvaise odeur ou goût de tonneau, de bouchon, pétrole, lie de vin, moisi, térébenthine, etc...

Les vins louches, tachés, aigres, piqués sont corrigés.

L'alcool, vin, sirop, huile, etc. sont rendus, brillants et éclaircis certainement.

Aucune coloration d'origine végétale ne résiste à l'activité de l'OENOCARBON, qui, toujours, réduit la couleur trop vive d'un vin et la ramène à la teinte désirée.

Robert TALBOT, Rue Cannebière, 52, Marseille

PYRATOXYL

Insecticide d'hiver mouillant, Radical contre :

Pyrale, Mortalité des Souches

NOTICE GRATUITE

Laboratoires LARROCHE & Cie, 7, Rue Romiguières
TOULOUSE

Propriétaires-Viticulteurs !

Adressez-vous directement à la Production

des plus grandes PÉPINIÈRES du Sud-Est

(200 HECTARES)

Paul FENOUIL, Propriétaire

CARPENTRAS (Vaucluse)

Vous offre : Greffés-Soudés, Racinés, Boutures pour pépinières et greffables, Producteurs directs en toutes variétés et pour toutes régions.

Marchandise de 1er choix — Authenticité garantie.

Paiement après réception. ***PRIX MODÉRÉS.***

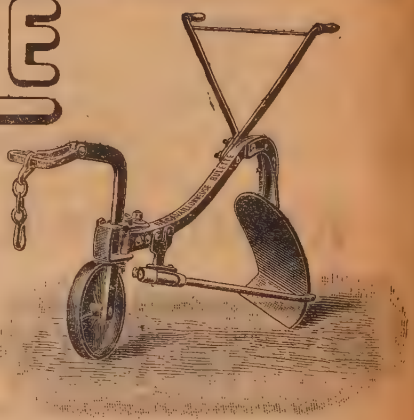
Téléphone : 87 et 105 Reg. Com. Carpentras N° 1884.

LA BULETTE

TYPE F. M. PERFECTIONNÉ

à avant-train FIXE ou MOBILE à volonté (Bté S.G.D.G.)

est sans rivale pour le décavaillonnage des vignes en **coteaux**, *des vignes* **basses** *ou en* **gobelets.**



BULETTE type F.M. tirage B.

PROTECTEUR "Universel" (Bté S.G.D.G.)

Flexible ou Rigide à volonté — Modèle 1925.

Toutes les décavaillonneuses BULETTE peuvent recevoir le nouveau Protecteur "Universel" ci-contre.

Ets SOUCHU-PINET à LANGEAIS

Indre-et-Loire

VIGNES AMERICAINES
PLANTS GREFFÉS et PLANTS RACINÉS
Maison GENDRE, A QUISSAC (Gard)

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 14, Boulevard Magenta
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

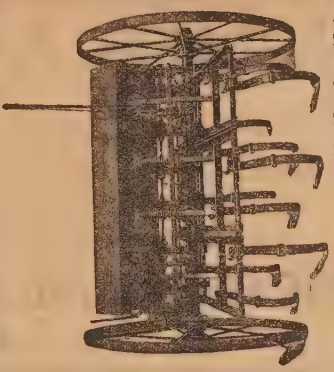
Projets, devis, visites gratuits
R. du C. Béziers, N°· 7010-7011.

R. C. Carpentras N° 1916-357.

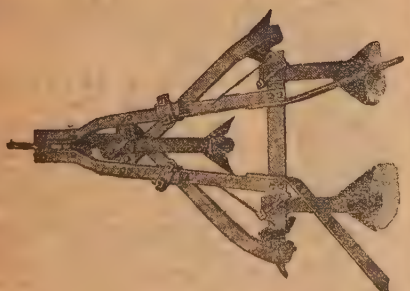
VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

METHODE "JEAN" — Ni motte, ni herbe, ni croûte.
Instruments pratiques pour l'appliquer.

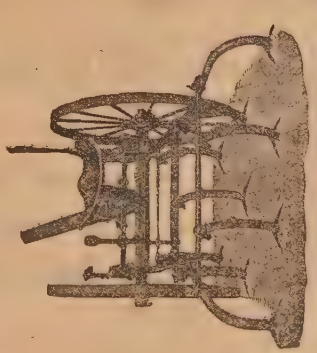
N° 1. — Cultivateur 7 dents à siège, largeur de roue à roue 0 m. 75, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 50. **Prix : 420 fr.**



N° 4. — Se fait en 8, 10, 12, 13, 16 et 18 dents avec roues de 1 m 20 pour céréales et de 1 m. pour la vigne. Sa largeur de travail peut atteindre 2 m. 50 avec 18 dents. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales.



N° 4. — Cultivateur 5 dents, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 20. **Prix : 170 fr.**



N° 3. — Cultivateur 9 dents à siège, largeur de roue à roue 1 m., largeur de travail extensible de 1 m. à 1 m. 75. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales. **Prix : 455 fr.**

S'adresser à **JEAN**, constructeur, 18, route de Toulouse, à Carcassonne ou à **BARTHELEMY**, constructeur, à Latour-sur-Orb (Hérault).

MATÉRIEL DE DISTILLERIE ET DE FLEGMERIE VITICOLE

(Système Paul)

APPAREILS MOBILES POUR DÉSULFITATION
ET PASTEURISATION DES MOUTS

(Système Paul)

WAUQUIER & Cie Sté Anonyme — **Constructeurs**

LILLE, 67-69, rue de Wazemmes — **PARIS**, 26, avenue Trudaine (IX•)

Pompes en tous genres — **Irrigations — Élévations d'eau**

Catalogue gratuit sur demande. R. C. Lille, n° 26270

Société Industrielle des Produits Melassés

9, rue de l'Arsenal, à MARSEILLE

CAROUBO

CAROUBES DE CHYPRE CONCASSÉES et DÉNOYAUTÉES

garanties sur facture contenir environ 50 o/o
de Sucre pur

PRIX et ÉCHANTILLONS GRATUITS SUR DEMANDE.

Registre du Commerce de Marseille, N· 19,741.

VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
Boutures greffables et Pépinières

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
Racinés greffables et de tout premier choix

Greffés soudés — Authenticité garaatie

L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propres à BELLOC

par ALZONNE (Aude) Reg. du Com., N° 4987.

Pommes de Terre de Semence

d'origine Bretonne

20 variétés à grands rendements

Beauvais, Early, Géante blanche, etc.

Expéditions par wagons et à partir de 50 kgs

Ecrire : UNION AGRICOLE BRETONNE

31, rue du Port

à **SAINT-BRIEUC** (Côtes-du-Nord)

UN CÉPAGE SENSATIONNEL
" Le Tank "

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (Isère), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

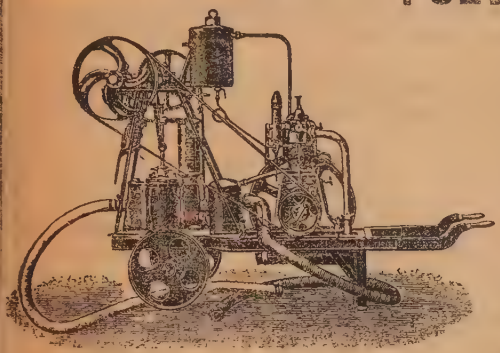
Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.

MOTEUR-POMPE F. THOMAS

pour décuvage, soutirage, arrosage, élévation d'eau, etc.

Constructeur Bté S.G.D.G., NIMES et VERGEZE

PULVÉRISATEURS A PRESSION



SYSTÈME F. THOMAS à traction, à bât et à dos d'homme
Solidité
Economie
Les plus hautes récompenses

Notices et Catalogues adressés sur demande

Registre du Commerce Nimes, N°3692.

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à la Société des Agriculteurs, à BÉZIERS
60, Allées Paul-Riquet.
pour les arrondissements de Montpellier. Arles et le département du Gard : à MONTPELLIER.

agent général pour l'Aude, l'Hérault et la Haute-Garonne
MM. DESSALLES et BOUQUET, 20, place de la Préfecture,
Téléphone 4-81

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

VIGNES AMÉRICAINES — **Racinés et Greffés-soudés.**

Claude GIRAUD *, PÉPINIÉRISTE-RÉCOLTANT.

CARPENTRAS (Vaucluse). R. C. Carpentras 474.

Authenticité et fraîcheur garanties *Catalogue sur demande*

Références de 1er ordre à la disposition de MM. les Propriétaires.

HARNAIS VITICOLE Système ROCHE & CASTE
Breveté S. G. D. G.

Simplicité

Maximum

de rendement

Solidité

Minimum

d'effort

60.000 Appareils vendus à ce jour

Établissements ULYSSE FABRE, VAISON-LA-ROMAINE (Vaucluse)

Catalogues et Renseignements franco sur demande.

MAISON FONDÉE EN 1867

Engrais Tournissac

Les plus homogènes — Les plus assimilables
Les meilleurs prix à qualité égale

Dosages rigoureusement garantis

Demandez Catalogues et Renseignements

Etablissements Industriels TOURNISSAC

BÉZIERS

«Inscription au Reg. du Comm. Béziers 1363».

47me année **VIGNES AMÉRICAINES** 47me année

100 hectares, vignobles, vignes à bois et pépinières, situées dans le Lot, Dordogne, Garonne et Rhône.
Plants greffés, Producteurs directs, anciens et nouveaux de Couderc, Seibel,
Bertille-Seyve, Malègue, Gaillard, Prady, etc., etc.

PÉPINIÈRES SOUS LE CONTROLE DE L'ÉTAT
Grand Prix d'honneur, Médaille d'or Paris 1900
pour plants et vins. Fournisseur du Ministère de l'Agriculture.

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES SUR FACTURE.

Envoi franco du Catalogue. Prix courant et tous renseignements sur demande.

GROS **PRIX MODÉRÉS** **DÉTAIL**

(*R. C. Cahors N° 1659*) Expéditions soignées, en caisses ou en ballots. S'adresser à :

M. Victor COMBES *, adjoint au Maire de **VIRE**, par PUY-L'ÉVÊQUE (Lot).

ATELIERS AGRICOLES DU LAURAGUAIS

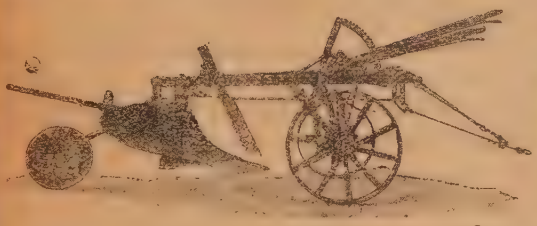
MONESTIER & CAMBIÈS CONSTRUCTEURS

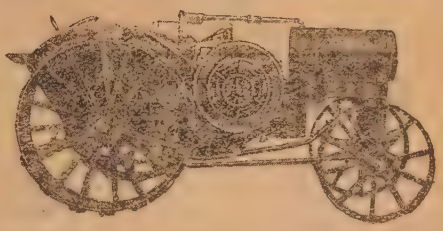
12, avenue Riquet, **CASTELNAUDARY** (Aude)

R. C. Castelnaudary, nº 1595. Téléphone : 70

POUR VOS **DÉFONCEMENTS** ACHETEZ

UNE **CHARRUE "MC"** ET UN **TRACTEUR "TITAN"** 10/20





LE MATÉRIEL COMPLET : 12.500 Fr.

Les charrues défonceuses M C sont de notre fabrication ; les tracteurs proviennent des régions libérées, mais sont entièrement remis à neuf dans nos ateliers et garantis 6 mois.

RECONSTITUTION

DES

VIGNOBLES

:: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Paul GROS & Cie

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

ENGRAIS JOURDAN

VALENCE (Drôme) R. C. Romans 5701

Engrais d'os et animalisés. — Tous Engrais organiques et chimiques.
Bouillies. — Sulfate de cuivre.
Tous Produits agricoles et viticoles. — Matières premières.

GRANDES CULTURES DE VIGNES AMÉRICAINES

Importante Collection de Producteurs DIRECTS

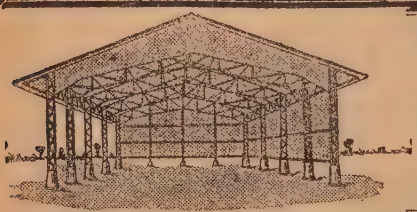
MM. CHARMONT et ses fils ✱, CHARMONT aîné ✪ ✱, succr, Ing. agr. E.A.M.
Faubourg Saint-Clément, à MACON (S.-et-Loire).
Catalogue sur demande

150-15 de Malègue (Berlandieri × Aramon Rupestris Ganzin n° 1) porte-greffe supérieur, boutures et racinés de ma production seulement.

333-id.

Renseignements gratuits.

H. EMON, auteur et publiciste agricole
Pérignac (Charente-Inférieure).



HANGARS MÉTALLIQUES, AGRICOLES et INDUSTRIELS
CHARPENTES EN FER POUR CAVES
CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES DIVERSES

Envoi d'albums, plans et devis sur demande adressée
aux: ATELIERS DU TARN A LAVAUR (Tarn)

Assurez-vous, pour la campagne prochaine, une livraison en temps utile du

Treuil Vernette

à traction animée ou au moteur
en adressant commande sans retard
Avenue d'Agde, 49, Béziers

Vinification parfaite
et
Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS
avec les
RADIOLEVURES de la CLAIRE
et le **BIOSULFITE JACQUEMIN**

Breveté (S. G. D. G.)
Demander Brochures gratuites
à l'INSTITUT JACQUEMIN, Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

75 hectares aux châteaux du Pouget et de Cadoule
Toutes les meilleures variétés anciennes et nouvelles sélectionnées
Authenticité garantie

Après 8 ans d'observation recommandons spécialement : **Blancs 4986**, 4995, 5213, **5356**, 5061, 4762, **5717**, **6151** ; — **Noirs** : 2007, 4643, **4646**, 5437, 5455, **5487**, 5952, **6186**, **5484**, **5813** ; Couderc 2.3 et 7120.

Malègue S. M. 3 ; et surtout **6468**, *l'As des As*, qui est *la Quintessence de l'Hybridation*, véritable merveille comme *résistance, production, grosseur de raisin* et *qualité de vin.*

Nous revendiquons hautement l'honneur d'avoir été le premier à le *discerner*, à le *multiplier* et *fait connaître.*

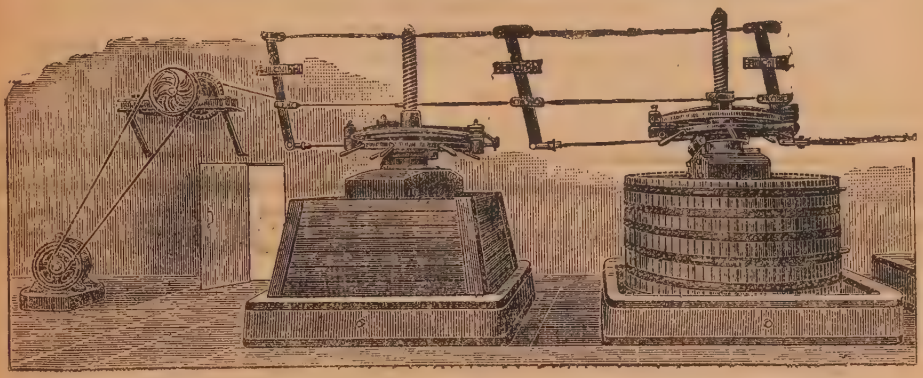
Demandez une nouvelle Brochure « *Quelques Hybrides nouveaux choisis* ».

Eric COULONDRE, Cadoule, par Lunel (Hérault).

L'AUTO-BALANCE

Dispositif de commande au moteur des Pressoirs à Levier de tous systèmes

Le plus simple. - Le plus robuste. - Le plus pratique



Établissements GUYOT à CARCASSONNE

Jh CARRIERE, Ingénieur (A & M), Gendre - Successeur

Registre du Commerce Carcassonne, N° 1.010.

VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Léon CROUZAT, viticulteur, CARCASSONNE (Aude). *Téléphone 6-32*

accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur.

Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique — **Greffage** par souscription.

On peut visiter toute l'année. Reg. Com. Carcassonne N° 3866.

VIGNES AMÉRICAINES

Plants greffés, Plants racinés, Boutures

Hyacinthe RAYMOND, Carpentras (Vaucluse)

Avenue Président-Wilson

PRIX AVANTAGEUX ET FRANCO SUR DEMANDE

Analyse gratuite des Terrains — Échantillon sur demande

Un Agenda Viticole très instructif est envoyé gratuitement aux clients qui en feront la demande.

TREUILS DE LABOURAGE

(SYSTÈME DOUILHET)

Toutes puissances à essence et électrique

DEFONCEMENTS à 0,50 pour plantations de vignes.

CHARRUES Balances Défonceuses.

CHARRUES vigneronne 4 et 5 socs pour tracteurs directs.

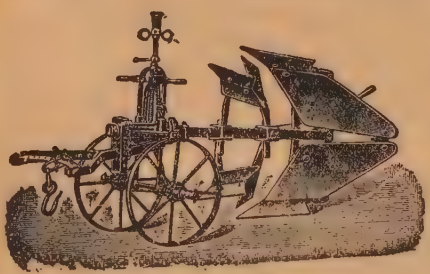
Moteurs industriels — Charrues brabants.

FORGES ET ATELIERS DES PYRÉNÉES Société anonyme au cap. de 21.000.000 Siège social **TARBES.**

SECTION DE MOTOCULTURE, **36, rue du Pont-de-la-Mousque, BORDEAUX.**

Téléph. 6252 — Télégramme F A P Bordeaux.

La vraie Charrue Fondeur créée en 1830



est construite à *Toulouse, 9, avenue de Lombez,* et porte sur le coussinet la marque : "Charrue Fondeur"

Spécialité de **Gros Brabants** avec et sans carrelets pour défonçage de vignes et pour tracteurs.

Tous renseignements: 9, avenue de Lombez, TOULOUSE

Reg. Com. Toulouse, N° 422 B.

MANUFACTURE D'ENGRAIS ET PRODUITS CHIMIQUES

L. FAURE-POUJOL

R. C. A 1233

26, quai Notre-Dame, **BEZIERS**

Téléph. **6-82** (Hérault).

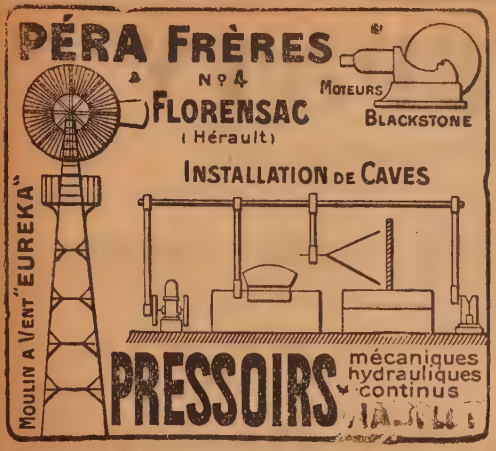
ENGRAIS pour vignes et toutes cultures

ENGRAIS d'OS — CORNAILLES

POUDRE d'OS

Nitrate de Soude — Sulfate d'Ammoniaque

BOUILLIE BORDELAISE — SOUFRE CUPRIQUE

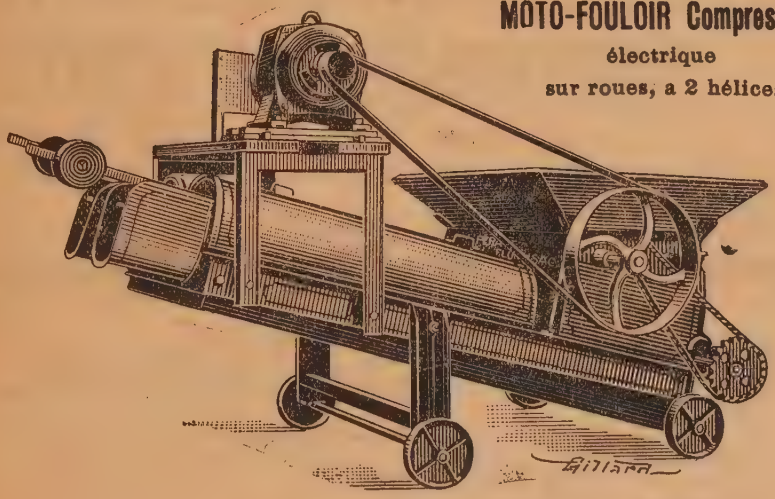


Catalogue général

Franco sur demande

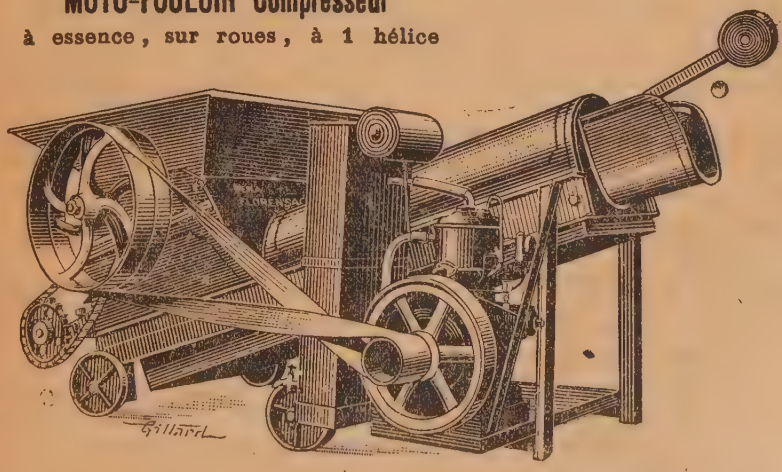
MOTO-FOULOIR Compresseur

électrique
sur roues, a 2 hélices



MOTO-FOULOIR Compresseur

à essence, sur roues, à 1 hélice



R. C. Agde 1027-1028.

Max DEPATY

25, Boulevard Malesherbes, 25

Tél.: **Elysées 47-39** et **31-71** — *Câbles*: **Patymax Paris** — *Tous Codes*

MAISON SPÉCIALE D'INSTALLATIONS VINICOLES MODERNES

PASTEURISATEURS
FILTRAGE à FROID – REFRIGERATION
DESULFITEURS et CONCENTREURS
DE MOUTS

Confiez vos ordres à des œnologues réputés. Notre longue pratique du traitement des vins vous garantit les résultats.

Nos Pasteurisateurs :

Notre expérience de 20 années dans la fabrication des pasteurisateurs nous permet de présenter à nos acheteurs les modèles les mieux étudiés, d'un **encombrement réduit** et d'une **grande puissance d'échange** et **de rendement**.

Circulation méthodique, facilitant le travail, évitant les dépôts et le brassage du vin et permettant de stériliser le vin sans le fatiguer. La résistance nulle de la circulation assure la durée de l'appareil et permet un débit soutenu même avec les vins les plus difficiles.

Nettoyage facile et rapide. — L'appareil peut être entièrement démonté et remonté en 10 minutes.

Nous construisons un seul type, débitant 1500 litres à l'heure et consommant 2 kilogs de vapeur par hecto, ce qui représente une dépense de combustible inférieure à 0 fr. 05.

Pour les plus gros débits on accouple 2 ou 4 appareils.

Nos pasteurisateurs peuvent fonctionner sans aucune modification comme échangeur-frigorifère pour le filtrage à froid.

Nos Installations de Filtrage à Froid sont établies avec un matériel éprouvé. Notre connaissance du traitement des vins est un garant du choix le plus judicieux du dispositif.

Notre Compresseur, établi par les meilleurs spécialistes, est consacré par 50 ans de succès.

Notre Échangeur-Frigorifère, où s'élabore le travail du vin, est constitué par un Pasteurisateur *Depaty "inversé"*, c'est-à-dire par un appareil parfaitement adapté au vin.

Nos Installations de Froid, très simples, particulièrement étudiées, conviennent à toutes les caves, elles sont montées et essayées avant l'envoi au client Fonctionnement irréprochable — Conduite facile et sans danger. — Aucun spécialiste n'est nécessaire pour la mise en place à l'arrivée.

Nos Désulfiteurs-Concentreurs désulfitent et concentrent à volonté les moûts à une température ne dépassant pas 75° centigrades, ce qui évite la caramélisation.

Nos désulfiteurs peuvent également travailler sans concentration appréciable. L'extraction rapide et économique des doses massives d'anhydride que l'on obtient avec ces appareils permet la vinification après les fortes chaleurs. Ce seul procédé rend possible l'ensemencement méthodique et rationnel avec des levures de grands crus et l'obtention de vins de qualités exceptionnelles.

Simplicité de manœuvre. — Installations économiques. — Rendements de 50 à 300 hectolitres par jour.

SOCIÉTÉ DES
ÉTABLISSEMENTS **BARBET**

Société Anonyme Capital 2.500,000 Frs. — Reg. Comm. Paris 30.418

PARIS. — 5, rue de l'Échelle, 5 — PARIS

Installations complètes de

DISTILLERIES

EAUX DE VIE

de grande finesse même avec les crus les plus vulgaires

NOUVEAUX PROCÉDÉS **BARBET** POUR

VINIFICATION ASEPTIQUE

Fermentations pures

PURS JUS CONCENTRÉS DE FRUITS

— BOISSONS PRIVÉES D'ALCOOL —

USINES à BRIOUDE (Haute-Loire)

MANUFACTURES RÉUNIES de

PRODUITS CHIMIQUES & MÉTALLURGIQUES

CARLSBAD (Tcheco-Slovaquie)

SOUFRE COLLOIDAL CONCENTRÉ

PLANTASAN

contre OIDIUM, rouille, et tous microbes et parasites de la vigne, chêne, groseillier, rosier, etc.

La dissolution de " PLANTASAN " adhère et ne s'en va plus

Un Kilo équivaut à 100 K° de soufre en poudre.

Echantillon gratuit aux Viticulteurs

ROBERT TALBOT

AGENT DÉPOSITAIRE

MARSEILLE — 52, rue Cannebière, 52

GRANDES PEPINIÈRES DE L'AUDE

Trente Hectares de Vignes Américaines — Franco-Américaines
BOUTURES — RACINÉS et GREFFÉS-SOUDÉS

L'AVENIR DU VIGNOBLE assuré par
les **HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS**
40 Hectares Producteurs-Directs variés
Champ d'Expériences des Meilleurs Numéros connus à ce jour à PARADIS-CARCASSONNE

Charles AUTHIER
ILE-CARCASSONNE R. C. Carcassonne N° 2422.
Télégrammes: AUTHIER ILE CARCASSONNE *Téléphone* 4-48

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE 7.500.000 FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de Tuyaux de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigre acides, etc., vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garnitures presses ; rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-cannettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias ; balais-racloirs ; tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Pneumatiques Torrilhon pour cycles, motocycles,
Bandes pleines et Bandes américaines E. et S. pour camions automobiles.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver et pour les sports, bains de mer, etc. — Talons tournants.

MAISONS DE VENTE Reg. Com. Clermont-Ferrand, N° 2406.
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE, NANCY

Comptoir Agricole Cristofini & Vernet, fondé en 1875

VERNET et NOUGARET Succrs BÉZIERS Téléph. 2.11

Les meilleurs produits
Les meilleurs prix

Spécialités

Engrais V. N.	Matières premières.
Guano de Poisson.	Bécot, etc. . . . .
Mérithal.	Contre le Court-Noué.
Pyralor,	Contre pyrale, cochylis, eudémis.

"Sulphoferment"

Le meilleur produit pour la vinification
Plus de 6.000.000 d'Hectos traités pendant les vendanges de 1923.

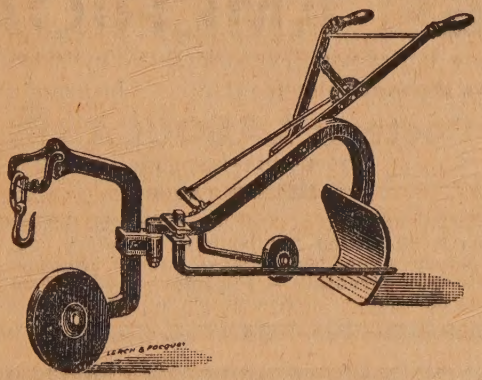
Le **SULPHOFERMENT** est garanti conforme au Décret d'Août 1921.

R. C. Béziers. B. 19

SUPERDÉCAVAILLONNEUR

KIRPY

Dernier Modèle perfectionné



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES
SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR
MÊME EN COTEAUX

Dépôts principaux dans le Midi

AUBENAS : chez M. RIBEYRE.
ALAIS : chez M. JUMAS.
BÉZIERS : boulevard de Verdun, 17.
CARCASSONNE : route de Narbonne, 11.
ILLE-s/-TET : chez M. XAMBILI.
LA TOUR-s/-ORB : chez M. SALASCQ.
MONTPELLIER : rue Maguelone, 11.
NARBONNE : boulevard du Collège, 3.
NIMES : Place des Arènes, 12.
PERPIGNAN : avenue de la Gare, 3.
PERTUIS : chez MM. SILVY FRÈRES.
PONT-SAINT-ESPRIT : chez M. DOMBRE.

R. C. Agen — 1064-1065

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à Velaux (B.-du.Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

Anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

EUDÉMINE : Traitement d'Hiver contre les parasites de la Vigne

Bouillies { **Cupro-Sulfureuse — Bleu-Turquoise**
Cupro-Sulfureuse Arsénicale — Arsénicuprique

Poudres { **Soufrol — Stéacuprol**
Soufrolinsectid — Talinsectid

Vinose, produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société :
56, rue SAINT-FERRÉOL (Marseille)
Tribunal de Commerce de Marseille, N° 39355.

VIGNES AMÉRICAINES

Porte-Greffes toutes variétés. *Spécialité* d'hybrides de Berlandieri.

Producteurs directs des meilleurs N^os^ blancs et rouges.

Docteur LABOUCARIÉ,

Propriétaire-viticulteur, Reg. Com. Castelnaudary, N° 250

à **BRAM** (Aude).

Fournisseur d'Associations viticoles, Sociétés, Syndicats, Gouvernements étrangers.
Organisation spéciale pour la fabrication des boutures greffables pour intérieur et exportation.
Boutures pour pépinières. — Racinés greffables.
Authenticité et Fraîcheur garanties — Pépinières soumises au contrôle de l'État.
La maison ne vend exclusivement que le produit de ses récoltes.

DESTRUCTION DU ROT-BRUN, MILDIOU, OIDIUM

TRENTE ANNÉES DE SUCCÈS

Th. SKAWINSKI

38, Cours du Chapeau-Rouge, 38

BORDEAUX

Soufre cuprique xxx SKAWINSKI.

« L'Étoile », Poudre Médocaine pour Bouillie.

Registre du Commerce Bordeaux N° 217-A

Henri MARTIN et Fils

Georges MARTIN Fils

Successeur

Directeur: **E. CAMBON**

AUBIGNAN (Vaucluse)

Télég. MARTIN-AUBIGNAN Téléph. 1 LIEBER'S code Used

VIGNES AMÉRICAINES SÉLECTIONNÉES

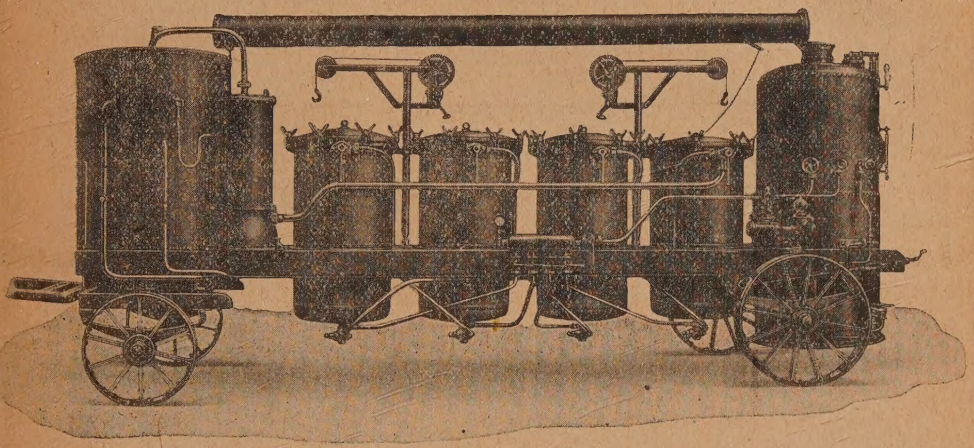
DOMAINES de SAINT-SAUVEUR et de LA FLORANE
(150 Hect. de Vignes-Mères et de Pépinières)

Bois bruts. Bout. de toutes sortes. Plants racinés. Plants greffés.

MANRY FRÈRES

Constructeurs

CLERMONT-FERRAND



HORTICULTEURS **VITICULTEURS** **MARAICHERS**

Si vous voulez obtenir des récoltes saines et abondantes
employez la BOUILLIE SULFOCALCIQUE

LE "PARATOL"

Nouveau produit breveté, fabriqué industriellement par
les Etablissements MALETRA, à Petit-Quevilly (Seine-Inférieure)

Il détruit radicalement tous les INSECTES :

l'Altise, l'Eudémis, le Tigre, le Kermès, l'Anthonone, le Carpocapsa, Pucerons, Limaces et Vers blancs.

Les CRYPTOGAMES :

Tavelure, Mildiou, Oïdium, Chancre du pommier, la Cloque.

Le PARATOL est insecticide, fongicide et bactéricide. C'est le plus puissant désinfectant du sol, des fumiers, des arbres, des plantes et de la vigne.

Il agit préventivement et curativement. A lui seul il remplace les sulfatages, soufrages et échaudages.

Les traitements au Paratol sont les plus efficaces et les plus économiques.

Demandez notices et renseignements aux **Établissements MALETRA**,
PETIT-QUEVILLY (Seine-Inférieure).
et chez tous nos dépositaires, à agents régionaux en Province.

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 3.600.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

ENGRAIS pour vignes et toutes cultures

MICROPHOSPHATE SCHLŒSING

Nouvel engrais phosphaté, concentré, atomique, dosant 27 o/o d'acide phosphorique insoluble (du Phosphate minéral tendre), mais promptement assimilable à cause de son extrême finesse. Conseillé de préférence aux scories et aux superphosphates, dans les terres acides, humides, et dans les sols riches ou fumés aux engrais organiques.

PYRALION

Radical contre
FOLLETAGE, PYRALE

SOUFRE GLORIA SCHLŒSING

A COMBUSTION SANS COULURE

Supprime les Mèches soufrées, grâce à sa supériorité, à la commodité et à l'économie de son emploi. Ce soufre est indispensable dans la Vinification rationnelle moderne.

Demandez **Notices et Renseignements** aux

USINES SCHLŒSING ou à leurs

Agents et Représentants